

**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  
ВИКОРИСТАННЯМ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»**

(за матеріалами фізичної особи-підприємця Ковальова Віталія  
Олександровича, ресторан «Clover», м. Вінниця»)

Здобувача вищої освіти  
2 курсу, групи РТ-21д(м),  
спеціальність 181 «Харчові технології»  
освітня програма  
«Ресторанні технології»  
денної форми навчання

Максима ФРАНКА

Науковий керівник  
д-р істор. наук, професор

Наталія ЧОРНА

Гарант  
освітньої програми  
канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Вінниця 2024

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВЕ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «CLOVER» .....	6
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу .....	6
1.2 Дослідження конкурентів закладу .....	10
РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «CLOVER» .....	17
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу .....	17
2.2 Характеристика виробничого процесу закладу .....	23
2.2.1 Виробнича програма .....	23
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва .....	26
2.2.3 Технологічні процеси приготування кулінарної продукції .....	29
2.3 Характеристика процесу надання послуг у закладі .....	34
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ «CLOVER» .....	39
3.1 Удосконалення технології приготування чизкейку .....	39
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування чизкейку .....	49
3.3 Обґрунтування рентабельності удосконаленої страви .....	52
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
ДОДАТКИ.....	63

## ВСТУП

Актуальність теми. Як свідчать результати дослідження ринку HoReCa в Україні [1], яке на замовлення американської сторони провела компанія «Pro-Consulting», з початку повномасштабної війни росії проти України на території останньої припинили роботу понад 7 000 закладів ресторанного господарства (далі – ЗРГ). Найбільше падіння обсягів ринку (понад 50%) спостерігалося у Харківській, Миколаївській, Запорізькій та Донецькій областях. Проте поступове відновлення та географічний перерозподіл ринку сприяти також відкриттю нових закладів. Відомо, зокрема, що протягом останніх двох років відкрилося близько 2 000 нових закладів, найбільше – у Львові та області, на Закарпатті, у Чернівецькій та Івано-Франківській областях, куди мігрувала найбільша кількість внутрішніх переселенців.

Відомо також, що в 2023 р. кількість ЗРГ в Україні стала на 12,9% меншою, ніж у 2021 р., водночас чисельність населення України за той самий період знизилася на 24 %. Статистика свідчить, що найбільших втрат зазнали ЗРГ, які працюють в середньому ціновому сегменті. У підсумку, на ринку суттєво загостилася боротьба за потенційного клієнта, у рамках якої заклади дедалі активніше впроваджують у свою діяльність різноманітні нововведення [1].

У кваліфікаційні роботі нами буде досліджено ринок ресторанного господарства м. Вінниці, проаналізовано діяльність ресторану «Clover», який було відкрито 1 лютого 2021 року і який, таким чином, сповна відчув на собі вплив пандемії корона вірусу та повномасштабної війни.

Керуючись специфікою спеціальності 181 «Харчові технології», а також ресторану «Clover», на матеріалах якого виконується кваліфікаційна робота, нами було прийнято рішення переглянути меню закладу та осучаснити його. Зміни, зокрема, мають торкнутися чизкейку, який є одним із найпопулярніших десертів у досліджуваному закладі.

Мета кваліфікаційної роботи – удосконалення технології приготування чизкейку зниженої енергетичної цінності, зі зниженим вмістом жиру та цукру і покращеним нутрієнтним складом, а також з урахуванням наявних виробничих потужностей та особливостей технологічних процесів ресторану «Clover».

Завдання кваліфікаційної роботи:

- дослідити ринок споживачів в ареалі діяльності ресторану «Clover»;
- виявити конкурентів ресторану «Clover» та проаналізувати їх діяльність;
- вивчити концептуальні засади діяльності ресторану;
- охарактеризувати виробничий процес та виробничу програму закладу;
- дослідити технологічні процеси приготування кулінарної продукції;
- охарактеризувати процес надання послуг у закладі, діяльність якого аналізується;
- удосконалити технологію приготування чизкейку зниженої енергетичної цінності, зі зниженим вмістом жиру та цукру і покращеним нутрієнтним складом;
- охарактеризувати контрольно-критичні точки технологічного процесу приготування чизкейку, з урахуванням особливостей удосконаленої технології;
- визначити рентабельність удосконаленої продукції та обґрунтувати доцільність її приготування і впровадження в меню ресторану «Clover».

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є технологічний процес приготування чизкейку.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є теоретико-методологічні та практичні аспекти удосконалення технології приготування чизкейку зниженої енергетичної цінності, зі зниженим вмістом жиру та цукру і покращеним нутрієнтним складом.

Кваліфікаційна робота виконана на основі навчальної та наукової

літератури (навчальних посібників та підручників, наукових статей у фахових виданнях), а також збірників рецептур, публікацій відомих рестораторів та ресторанних технологів на авторитетних Інтернет-ресурсах, ін.

При виконанні кваліфікаційної роботи автором були проаналізовані наукові праці таких авторів, як І. Антонюк, А. Медведєва, М. Єжова, І. Назаренко, Р. Никифоро, Н. Лохман, ін.

Методологія кваліфікаційної роботи представлена сукупністю загальних та спеціальних (за тематикою дослідження) методів наукового пізнання. Серед використаних загальних методів наукового пізнання – аналіз та синтез, індукція та дедукція, порівняння та абстрагування, серед використаних спеціальних методів – експеримент, спостереження, опитування, а також органолептичні та технологічні методи дослідження, які використовувалися з урахуванням стандартних методик та відповідного лабораторного обладнання.

Наукова новизна кваліфікаційної роботи полягає в удосконаленні технології приготування чизкейку та обґрунтуванні доцільності її впровадження у діяльність ресторану «Clover».

Основні положення та результати проведеного дослідження зазнали представлення на XII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України» (м. Вінниця, 2024 р.) та II Всеукраїнській науково-практичній конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (м. Вінниця, 2024 р.) шляхом опублікування двох наукових статей.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (нараховує 49 позицій), додатків. Обсяг основного тексту кваліфікаційної роботи складає 56 сторінок, загальний обсяг роботи – 75 сторінок. Робота містить 9 рисунків, 19 таблиць, 10 додатків.

# РОЗДІЛ 1

## МАРКЕТИНГОВЕ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «CLOVER»

### 1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу

Ресторан «Clover» – це сімейний ресторан із затишною атмосферою, вишуканим інтер'єром та смачними стравами середнього цінового сегменту.

Уперше свої двері для відвідувачів ресторан «Clover» відчинив 1 лютого 2021 р., у червні 2023 р. розпочала роботу літня тераса закладу.

Ресторан «Clover» розташований у м. Вінниця за адресою: площа Калічанська (раніше – Гагаріна), 2а (рис. 1.1).

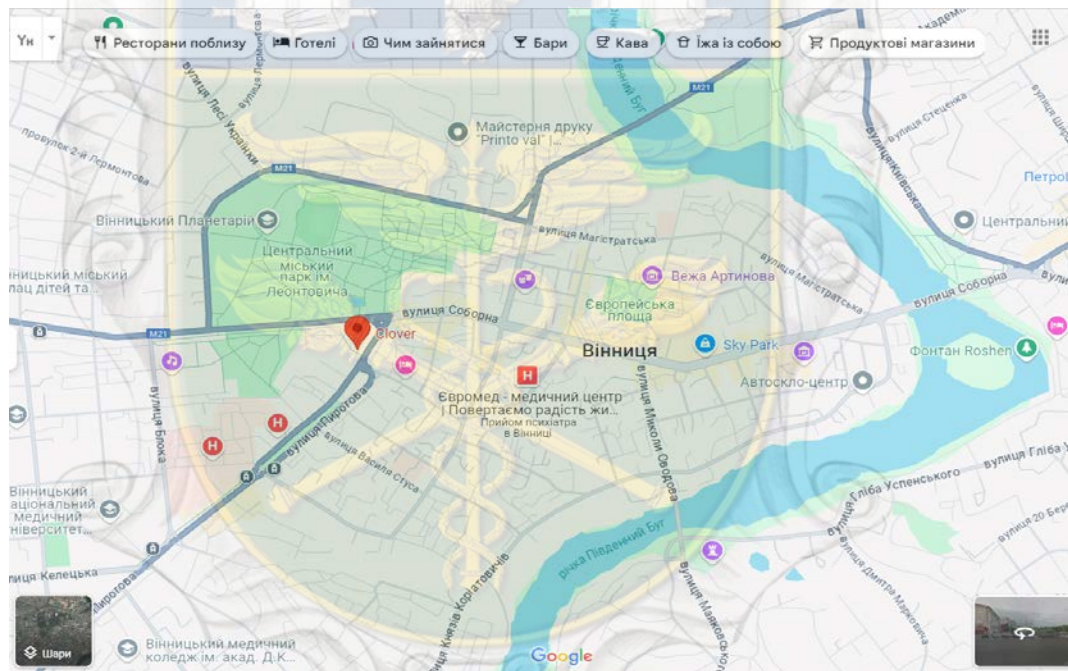


Рисунок 1.1 – Місцерозташування ресторану «Clover»

Площа Калічанська [2] є одним із символів «старої» Вінниці, епіцентром міських новин, чуток та пліток, а також місцем зустрічі містян та гостей міста. Упродовж тривалого часу на місці теперішньої площі

знаходився міський ринок «Каліча». Географічно ця територія розташовувалася у центрі міста.

Попри тривалий та стійкий інтерес до назви «Каліча» та історії її погодження, це питання досі залишається відкритим. Достеменно відомо, що назва «Каліча» вперше з'явилася у літописах XVIII ст., але далі думки розходяться. Так, на думку одних вчених, назва походить від ландшафтних особливостей місцевості, яка до початку XIX ст. була представлена суцільним та доволі глибоким ярмом, по якому проходив «торговий шлях», що сполучав Вінницю з Літином. Оскільки яр був дуже крутим, вози, які по ньому рухалися, часто перекидалися, товари висипалися, а люди падали та калічилися. Терміни «каліка», «каліцтво», «калічитися» і дали назву цій місцині. Водночас деякі інші автори наполягають на тому, що по цій території протікала річка з однойменною назвою.

Джерела свідчать, що Калічанський Яр починався недалеко від сучасної кіноконцертної зали «Райдуга» і простягався до Південного Бугу. Станом на тепер, аби хоча б приблизно уявити собі крутість колишніх схилів, варто пройтися вулицями Хлібна та Архітектора Артинова. Що ж стосується річки Каліча, у міру активізації розбудови міста її все більше ховали під землю, і наразі її русло виявилось повністю захованим у трубах під землею.

На початку XX ст. на територію Калічі перенесли «Єрусалимський базар», який до того часу розташовувався у центральній частині м. Вінниця (район сьогодні не діючого кінотеатру «росія»). Таким чином Каліча сама стала центром міста, який приваблював місцевих жителів та гостей міста. Сюди приходили/приїжджали не лише для здійснення покупок, але й для спілкування.

У 1913 р. у м. Вінниця з'явився трамвай, колія якого пройшла через Калічу, сполучаючи Залізничний вокзал та Жіночу гімназію.

Ринок на Калічі існував близько 60 років, а на початку 1960-х рр., коли у місті було відкрито критий ринок «Урожай», його прибрали, а площу

впорядкували, назвавши її на честь Юрія Гагаріна – першого в історії людства космонавта, який у 1961 р. здійснив політ у космос.

Керуючись тим, що у пам'яті багатьох людей територія Калічанського ринку асоціювалася з торговельним майданчиком, у 1964 р. тут було побудовано та відкрито Центральний універмаг. Він мав п'ять поверхів і став першим в Україні промтоварним центром із системою самообслуговування.

Чергова реконструкція площі відбулася у 2013 р. – тоді біля універмагу з'явилися фонтани та лавочки, а також інсталяція «I love Vinnytsia», біля якої полюбляють фотографуватися містяни та туристи.

Площа Калічанська є важливим транспортним вузлом міста, через який проходить переважна більшість маршрутів громадського транспорту. Дістатися площі можна трамваєм, тролейбусом, автобусом із різних куточків міста.

Неподалік від ресторану «Clover» знаходяться дві гімназії (№ 2 та № 4), корпуси двох закладів вищої освіти (Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ та Вінницький національний аграрний університет), велика кількість магазинів та офісів, багатоквартирних будинків. Загалом, цей район є дуже людним, з великою прохідністю.

Як уже зазначалося, 1 лютого 2021 р. на площі Калічанській було відкрито ресторан «Clover». Заклад розпочав свою діяльність у період пандемії covid-19, а трохи більше, ніж через рік з моменту відкриття, розпочалося повномасштабне вторгнення росії в Україну, тож закладу довелося проходити перевірку не лише ризиками пандемії, але й війни. Безумовно, війна є спільною трагедією для усієї України та українців і перевірку нею ми всі проходимо кожного дня, та, що стосується досліджуваного закладу, так склалося, що він жодного дня не працював у мирний та благополучний час.

Графік роботи ресторану «Clover»: Пн – Нд з 10.00 до 22.00 год.

Оскільки у закладі завжди людно і кількість бажаючих відпочити в ньому часто перевищує кількість посадкових місць, його адміністрація



рекомендує робити попереднє бронювання столиків (за номером телефону 068 060 60 66).

Аби дослідити ринок споживачів в ареалі діяльності закладу, нами було організовано та проведено відповідне опитування (Додаток А), участь у якому взяли 200 осіб.

Опитування пройшли 125 жінок (62,5 %) та 75 ( 37,5 %) чоловіків.

За віковою структурою серед опитаних переважали люди віком 20-30 років – 65 осіб (32,5 %). Було також опитано 45 осіб (22,5 %) віком 20-30 років, 55 осіб (27,5 %) – віком 41-50 років, 35 осіб (17,5 %) – віком понад 50 років.

Серед опитаних було 85 осіб (42,5 %), які перебувають у шлюбі, та 115 осіб (57,5 %), які в шлюбі не перебувають.

З огляду на сферу діяльності, 60 осіб (30,0 %) склали студенти, 45 опитаних (22,5 %) – підприємці, 35 осіб (17,5 %) – працівники бюджетної сфери, 12 осіб (6,0 %) – пенсіонери, 15 осіб (7,5 %) – безробітні, 33 особи (16,5 %) – інші.

Частка тих, чий дохід у розрахунку на одного члена сім'ї становить 10 000 – 14 999 грн. склала 57,5 %, 15 000 – 19 999 грн. – 20 %, 20 000 – 24 999 тис грн. – 10,0 %, понад 25 000 – 29 999 тис грн. – 7,5 %, понад 30 000 – 5,0 %.

На запитання «Як часто Ви відвідуєте заклади ресторанного господарства?» 29 осіб (14,5 %) відповіли «кілька разів на тиждень», 135 осіб (67,5 %) – «кілька разів на місяць», 36 осіб (18 %) – «кілька разів на рік».

Відомо, що в закладах ресторанного господарства, які відвідують опитані респонденти, їхній середній чек становить 300-499 грн – 136 осіб (68,0 %), 500-999 грн – 45 осіб (22,5 %), більше 1 000 грн – 19 осіб (9,5 %).

У відповідь на запитання «Яким стравам у закладах ресторанного господарства Ви надаєте перевагу?» 72 особи (36,0 %) відповіли, що обирають холодні закуски та/або салати, 35 осіб (17,5 %) – основні м'ясні та/або рибні страви, 40 осіб (20,0 %) – фітнес меню, 15 осіб (7,5 %) – супи,

38 осіб (19,0 %) – десерти.

Таким чином, нами було з'ясовано, що в ареалі діяльності ресторану «Clover» масовий споживач виглядає наступним чином: незаміжня студентка віком 21-30 років із місячним доходом 10 000 – 14 999 грн, яка відвідує ЗРГ кілька разів на місяць, замовляючи собі найчастіше холодні закуски та/або салати та витрачаючи на них у середньому 300-499 грн. за раз.

## 1.2 Дослідження конкурентів закладу

Відомо, що в 2022 р., у зв'язку з початком повномасштабної війни росії проти України, кількість ресторанів у м. Вінниця скоротилася на 9 %. Упродовж 2023 р. та I-II кварталів 2024 р. ресторанна галузь поступово відновлювалася. Так, кількість ресторанів зросла на 15 %, порівняно з 2022 р., проте їх відвідуваність довоєнного рівня так і не досягла [4].

У др. пол. 2023 р. середній чек у ресторанах міста сягнув позначки 625 грн, що було на 23 %, ніж за рік до того. Основним чинником зростання середнього чеку стали інфляційні фактори, серед яких – підвищення цін на харчові продукти, а разом з ними і собівартості готової продукції, а також послаблення гривні на валютному ринку. Як стверджують авторитетні джерела, найбільших втрат, у підсумку, зазнали ті ресторани, які працюють у середньому ціновому сегменті, адже основний їх споживач – людина з середнім та нижче середнього рівнем доходу, а в таких споживачів у зв'язку з війною доходи скоротилися дуже суттєво.

Звернувшись до сайту «Топ-20. Довідки та відгуки», нами було з'ясовано, що станом на тепер у місті працюють 318 закладів ресторанного господарства. Їхня спеціалізація у розрізі пропонованої кухні представлена на рис. 1.2.

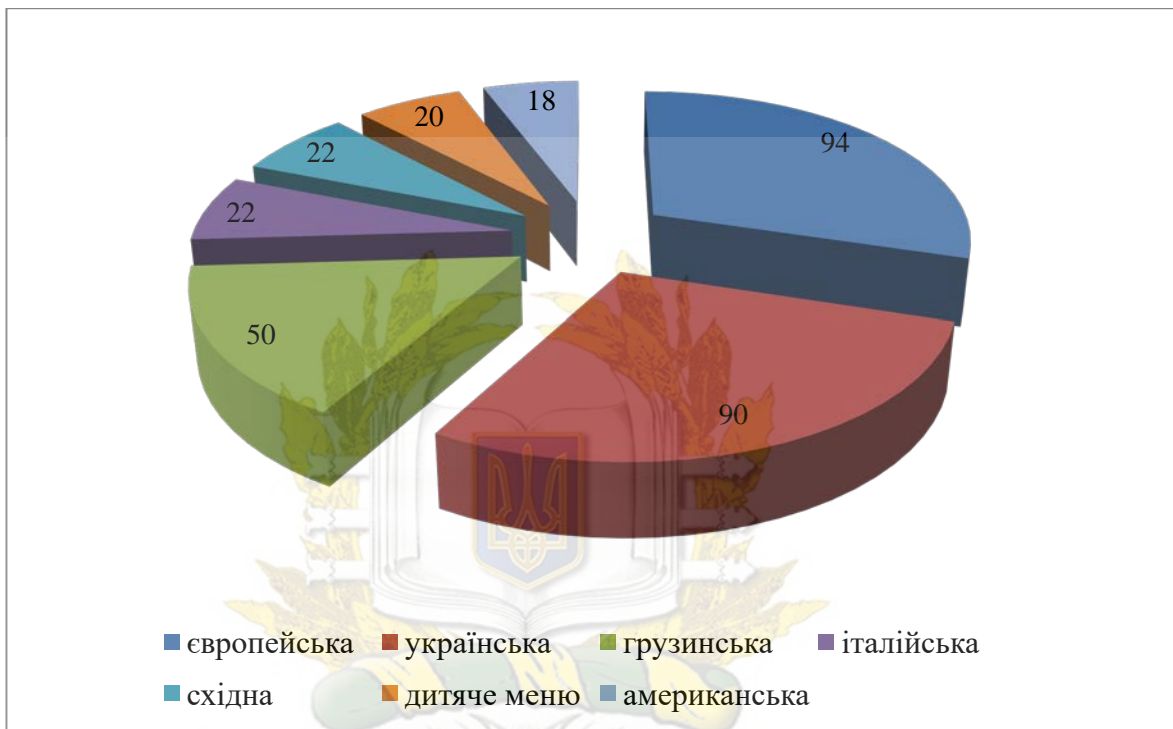


Рисунок 1.2 – Спеціалізація закладів ресторанного господарства м. Вінниці у розрізі пропонованої кухні

*Джерело: розроблено автором на основі [4]*

У розрізі пропонованої кухні, відповідно до рис. 1.2, у м. Вінниці працюють 94 заклади ресторанного господарства з європейською кухнею, 90 – з українською, 50 – з грузинською, по 22 – з італійською та східною, 20 – з дитячим меню та 18 – з американською.

Розміщення ресторанів у центральній частині м. Вінниці схематично зображене на рис. 1.3.

Беручи до уваги спеціалізацію ресторану «Clover» на стравах європейської кухні, а також географію його розташування, та проаналізувавши інформацію з уже згадуваного сайту, нами з'ясовано, що в центральній частині м. Вінниця працює 21 ресторан європейської кухні. Тобто, в ареалі діяльності досліджуваного закладу працюють 20 його конкурентів. Проаналізувавши ці заклади, основними конкурентами ресторану «Clover» нами було визначено такі ресторани, як «Lavinia», «Rich», «Mont Blanc», «Rivali», «Марсель» (табл. 1.1).

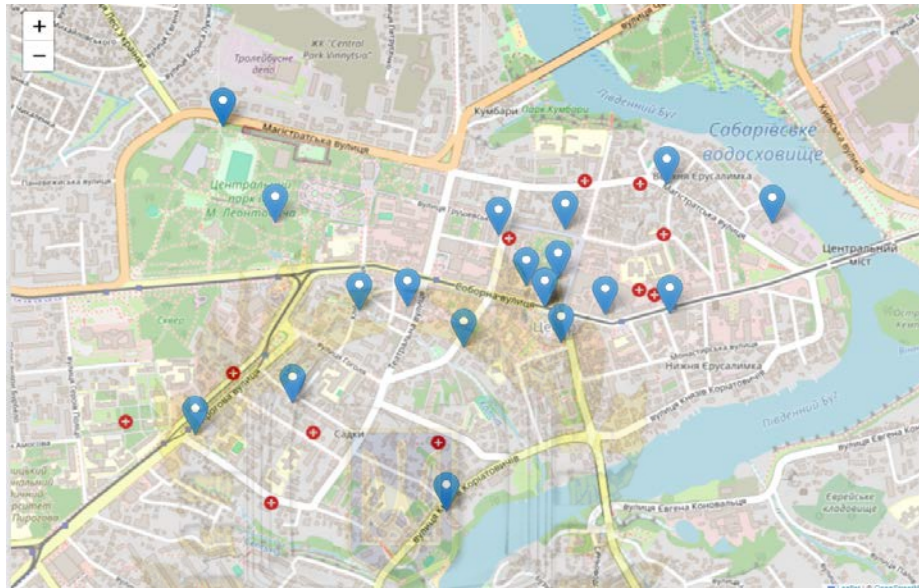


Рисунок 1.3 – Ресторани центральної частини м. Вінниці

Як бачимо з табл. 1.1, більшість закладів розпочинають роботу о 10.00 – 11.00, звершують о 22.00 – 23.00. Виключення становить ресторан «Mont Blanc», який працює при готелі «Франція» і у зв'язку з цим має подовжений час роботи – з 07.00 до 00.00.

Що стосується кількості посадкових місць, найбільша вона в ресторані «Mont Blanc» (120), найменша – в ресторані «Lavinia» (60).

Таблиця 1.1 – Ресторани м. Вінниці, які спеціалізуються на європейській кухні, розміщені в центральній частині міста та є основними конкурентами ресторану «Clover»

Назва	Адреса закладу	Режим роботи закладу	Кількість місць у закладі
1	2	3	4
«Lavinia»	вул. Архітектора Артинова, 6	10.00 – 22.00	60
«Rich»	вул. Грушевського, 30	12.30 – 22.30	90
«Mont Blanc»	вул. Соборна, 34	07.00 – 00.00	120
«Rivali»	вул. Магістратська, 26	11.00 – 22.00	126
«Марсель»	вул. Пирогова, 27	11.30 – 23.00	90
«Clover»	площа Калічанська, 2а	10.00 – 22.00	74

*Джерело: розроблено автором на основі сайтів закладів та їх сторінок у соціальних мережах*

З огляду на технологічну спрямованість кваліфікаційної роботи, нами було детально вивчено меню конкурентів, а результати проведеної роботи внесено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Кількісна характеристика кулінарної продукції ресторану «Clover» та закладів, які є його конкурентами, станом на 11.10.2024 р.

Заклади	Основні групи страв						
	Салати	Закуски	Перші страви	Рибні страви	М'ясні страви	Гарячі страви / гарніри	Десерти
1	2	3	4	5	6	7	8
«Lavinia»	7	6	5	3	5	4/4	6
«Rich»	7	8	4	4	9	10/5	9
«Mont Blanc»	11	6	5	1	6	4/9	5
«Rivali»	9	12	5	8	5	5/5	6
«Марсель»	15	18	8	12	18	11/7	8
«Clover»	6	8	3	4	6	-/5	6

*Джерело: розроблено автором на основі меню закладів*

З табл. 1.2 слідує, що кожен із закладів пропонує доволі широкий асортимент страв (у розрізі кожної з груп). Деякі страви окремих закладів у таблицю не потрапили, адже належать до інших, ніж означені, груп (до прикладу, суші, роли, страви з мангалу, страви з фітнес меню, ін.). Представленої в таблиці інформації, попри це, цілком достатньо, аби зробити висновок, що найбільший асортимент кулінарної продукції своїм гостям пропонує ресторан «Марсель». Цей заклад добре відомий містянам та гостям міста смачними та різноманітними стравами, а також демократичними цінами на них.

Загалом, кожен із перерахованих закладів має свою «родзинку», за рахунок якої споживачі віддають йому перевагу, обираючи з-поміж закладів-конкурентів. Так, до прикладу, ресторан «Марсель» відкрився в далекому 1996 р., що робить його одним із найстаріших закладів міста. І, попри те, що інтер'єр тут не найсучасніший, у закладі дуже смачно готують та ввічливо обслуговують; ресторан розташований по вул. Пирогова, неподалік від Вінницького гуманітарного ліцею № 1 імені М.І. Пирогова, Національного

університету імені М.І. Пирогова, Вінницької обласної клінічної лікарні, ін., де завжди людно. Ресторан «Rivali» розташований у мальовничій місцині на березі річки Південний Буг, до послуг гостей – банкетні зали, літня тераса, альтанки, величезний вибір страв та напоїв, які нікого не залишать байдужим; цей заклад відомий високою якістю кулінарної продукції, сучасними інтер'єрами та вмінням організовувати на найвищому рівні будь-які заходи. Ресторан «Mont Blanc» працює при готелі «Франція» та розміщений у підвальному приміщенні, що робить найбільш безпечним закладом ресторанного господарства міста; працює в lounge та concert hall форматі; вміщає в себе банкетний зал та зал зі сценою для виступів; у 2020 р. увійшов до списку «100 найкращих ресторанів України» за версією журналу «НВ». Ресторан «Lavinia» відомий смачними стравами європейської кухні, вишуканим інтер'єром та домашньою атмосферою, а також тим, що шеф-кухар готує страви з-під ножа, без попередньої заготовки. У ресторані «Rich» страви готують із продуктів із власної еко-ферми, а з вікон тераси відкривається вид на Європейську площу та Водонапірну башту, яка є головним символом м. Вінниці; поряд із рестораном діє однойменний butik-готель, у якому можна залишитися на ніч.

Красномовно про діяльність закладів ресторанного господарства свідчать оцінки їхньої діяльності, розміщені на платформі Google (як відомо, вони не підлягають виправленню чи знищенню, а тому є доволі об'єктивними) (табл. 1.3).

Таблиця 1.3 – Оцінки діяльності ресторану «Clover» та ресторанів-конкурентів на платформі Google, станом на 11.10.2024 р.

Заклад	Оцінка на платформі Google, у балах	Кількість оцінок на платформі Google, шт.
1	2	3
«Lavinia»	-	-
«Rich»	4,3	> 1 500
«Mont Blanc»	4,6	819
«Rivali»	4,7	445
«Марсель»	4,6	> 1 500
«Clover»	4,5	321

*Джерело: розроблено автором на основі інформації з платформи Google*

Як бачимо з табл. 1.3, найвищу оцінку – 4,7 бала – має ресторан «Rivali», щоправда, свої відгуки про нього на платформі Google залишили лише 445 осіб. Натомість такі ресторани, як «Rich» та «Марсель» мають понад 1 500 оцінок у Google, щоправда з нижчими оцінками – 4,3 та 4,6 балів відповідно. Відгуки про ресторан «Clover» залишила 321 особа, оцінка – 4,5. Відгуки про ресторан «Lavinia» на платформі Google відсутні.

Інформація про відгуки, розміщені в соціальній мережі «Facebook» щодо ресторану «Clover» та тих ресторанів, які, на нашу думку, є основними його конкурентами, представлена в табл. 1.4.

Таблиця 1.4 – Відгуки щодо ресторану «Clover» та ресторанів-конкурентів у соціальній мережі «Facebook», станом на 11.10.2024 р.

Заклад	Відгуки у соціальній мережі «Facebook», шт.	Позитивні відгуки, у шт. та %
1	2	3
«Lavinia»	70	63 (90 %)
«Rich»	349	230 (66 %)
«Mont Blanc»	295	260 (88%)
«Rivali»	9	8 (96 %)
«Марсель»	1	1 (100 %)
«Clover»	0	0

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів з соціальної мережі «Facebook»*

Інформація з табл. 1.4, насправду, не дозволяє об'єктивно оцінити ситуацію, адже по ресторанах «Clover» та «Марсель» інформація фактично відсутня, по ресторанах «Rivali» та «Lavinia» відгуків очевидно замало і лише по ресторанах «Rich» та «Mont Blanc» наявні відгуки дозволяють робити певні оцінки по їх діяльності.

Таким чином, проведене в даному розділі маркетингове дослідження ринку та діяльності ресторану «Clover» дозволяє зробити наступні висновки: досліджуваний заклад розміщений у центральній частині м. Вінниця, на одній із найбільш людних локацій. Заклад розпочав свою діяльність 1 лютого 2022 р. і, попри те, що з того часу і до тепер пройшло не так багато часу, він встиг попрацювати і в умовах пандемії корона вірусу, і в умовах

повномасштабної війни.

Ресторан «Clover» працює у середньому ціновому сегменті, має різноманітне меню та широкий асортимент додаткових послуг. Заклад відомий якісною продукцією та відмінним сервісом. У закладу хороша репутація, а його діяльність на платформі Google оцінена на рівні 4,5. Це – доволі непоганий показник, який, з однієї сторони, засвідчує задоволеність споживачів надаваними послугами, з іншої, – стимулює розвиток та наступне вдосконалення діяльності.





## РОЗДІЛ 2

### ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «CLOVER»

#### 2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу

Аналіз діяльності закладу, на наше переконання, доцільно розпочати з дослідження концепції, зокрема, походження назви.

Як нам стало відомо, працюючи над ідеєю створення закладу, його засновники звернулися до подій американської історії початку ХХ ст. Їх, зокрема, зацікавив організований у 1911 р. у Нью-Йорку кlover-клуб, у якому збиралися творчі люди, літератори, театральні та банкіри. Символом клубу було обрано конюшину, яка сприймалася його членами символом науки, мистецтва, творчості і, звичайно ж, удачі. У ХХ ст. конюшина, крім того, асоціювалася також із безтурботністю та дитинством, з легкістю та відсутністю проблем у дорослому житті. Відомо, що в той час клуб був закритим і таємним, членство в ньому передавалося виключно у спадок, а його постійльці завжди носили з собою відмітний знак – металевий чотирилисник. За такої організації клуб виявився настільки міцним, що нагадував справжню родину, яка жила під девізом «While we live, we live in clover», що в перекладі означало «Поки ми живемо, ми живемо приспівуючи» та цілком відображало ідею маленького свята, яке було присутнє в їхніх життях кожен день.

Переїнявши історію американського кlover-клубу (на правду, таких клубів було декілька і діяли вони паралельно, в один і той самий час) та все більше занурюючись в історію його діяльності, засновники ресторану у м. Вінниця зрозуміли, що правила діяльності американського закладу, члени якого мали однакові погляди на життя, були відкритими і легкими, а також

настільки близькими, ніби члени однієї сім'ї, потрапили їм у саме серце, і вони хочуть створити схоже місце з подібними, сімейними цінностями, в якому кожен знайде для себе невеликий шматочок везіння. «Адже жити моментом, насолоджуватися ним – це величезна вдача», значиться в одному з перших дописів на сторінці ресторану «Clover» у соціальній мережі «Instagram» [3].

Подібно американському кlover-клубу, символом ресторану «Clover» є листочок клевера (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Логотип ресторану «Clover»

Власне, так ідея еволюціонувала в концепцію ресторану, і станом на тепер кожен, кого зацікавила ця історія, може хоча б раз відвідати заклад і на власному досвіді перевірити, чи вдалося її втілити і якщо – так, то наскільки?

Серед чинників, які спроможні суттєво вплинути на відповідь на поставлене запитання, – меню та дизайн інтер'єрів закладу.

Що стосується меню ресторану «Clover», звернення до нього засвідчило, що заклад пропонує своїм клієнтам широкий вибір традиційних та авторських страв європейської та азійської кухні. Заклад пропонує своїм відвідувачам смачні та корисні сніданки, широкий асортимент закусок, салатів, основних м'ясних та рибних страв, супів, гарнірів та десертів. Так, у

меню представлені 10 позицій сніданків, 8 позицій закусок, 6 позицій салатів, 6 позицій основних м'ясних страв, 3 позицій супів, 5 позиції гарнірів, 4 позиції ролів, 5 позиції десертів (Додаток В).

Як відомо, у будівлі універмагу, розташованій поряд із рестораном, розміщений потужний фітнес-центр «Next Fitness Hall», відвідувачі якого часто харчуються в закладі. Тож наявність у закладі фітнес-меню «Fitness Menu Clover X Next», по кожній із позицій якого у меню розписані білки/жири/вуглеводи та енергетична цінність, є логічним та зрозумілим. Так, страви з фітнес-меню (9 позицій) користуються стабільно високим попитом і замовляють їх найчастіше саме ті гості, які тренуються в залі неподалік.

У меню представлені також хороша барна, коктейльна та винні карти. Так, гості можуть замовити широкий асортимент алкоголю (вино, горілка, коньяк, віскі, ром, вермут, джин, лікери і настоянки, пиво, алкогольні коктейлі), а також безалкогольні коктейлі, каву, чай тощо.

У ресторані можна замовити кальян. У наявності – широкий асортимент популярних коктейлів та міцного алкоголю, а також незвичайні азійські чаї Та Хун Пао, Та Гуань Ін, Юн Сі, Матча, Ку Цю та ін.

Обслуговування гостей у ресторані «Clover» здійснюється офіціантами.

Заклад працює також «на доставку» по меню, надає послуги кейтерингу. В непростих умовах сьогодення такі послуги дозволяють стабільно отримувати додаткові гарантовані доходи.

Відповідно до концепції, заклад являє собою комфортний простір з сучасним дизайном, виконаним фахівцями студії «Artichok Design». Так, дизайн є втіленням кардинально нового погляду на традиційний інтер'єр з нестандартними поєднаннями фактур, форм і відтінків. Дизайнери відсторонилися від звичних елементів (вензелів, завитків і стандартних сполучень) та запропонували своє бачення, продиктоване сучасними технологіями і прагненням створити затишне місце з особливою атмосферою: пануюча в ресторані приглушена кольорова гамма залу розслабляє і налаштовує на приємне проведення часу, а яскраві акценти і

оригінальна обробка вносять нотку різноманітності в інтер'єр. Темні цегляні стіни гармонійно перегукуються зі світлим глянцем і доповнюються нестандартним декором, що акцентує увагу на ексклюзивній подачі інтер'єру. Загалом, кожен куточок приміщення наповнений затишком і функціональністю, але, в той же час, дизайн ресторану дозволяє гостям інакше поглянути на класичне уявлення про традиції, вийти за рамки і опинитися в гармонійному світі, де відмінно поєднуються всі елементи. Дизайн ресторану «Clover» є доказом того, що навіть прості рішення можуть стати родзинкою інтер'єру, привносячи в нього характер і зміст.

Вигляд дизайну інтер'єрів аналізованого закладу представлений в Додатку Б.

Що стосується дизайну екстер'єру, фото фасаду закладу представлено на рис. 2.2.



Рисунок 2.2 – Фасад ресторану «Clover»

У ресторані «Clover» функціонують дві торговельні зали, одна з яких розрахована на 60 посадкових місць, інша – на 14. Повна посадка, таким чином, становить 74 місця.

Маючи на меті не просто задовольнити вимоги гостей, але й перевершити їх очікування, заклад створив декілька «фішок», які успішно реалізує:

– дитяча кімната, у якій діти граються, не відволікаючи батьків від смачного обіду чи вечері, та смачне дитяче меню, спроможне задовольнити навіть найбільш вибагливі смаки;

– окрема зона для куріння кальяну. Так, якщо гостям неприємний запах останнього, їх з радістю готові розмістити у зоні, де не палять, поруч з дитячим куточком;

– винний холодильник, у якому гості можуть розмістити до наступного візиту в заклад свою відкорковану та не допиту пляшку алкоголю;

– попередня дегустація страв, які замовник замовив на свій святковий стіл, з тим, аби він був на 100 % впевнений у тому, що все буде так, як він собі уявляє;

– різноманітні тематичні заходи, які проводяться в закладі на регулярній основі і для проведення яких спеціально запрошуються ведучі, організовуються веселі конкурси.

Що стосується програми лояльності, у закладі реалізується акційна пропозиція для іменинників, яка передбачає надання у День народження знижки у розмірі 15 % від суми чеку.

Про свою діяльність, новинки меню, заплановані заходи, інше заклад інформує на своєму сайті, на сторінках в соціальних мережах «Facebook», «Instagram». Звернення до останніх засвідчило, що заклад більш активно просуває себе в мережі «Instagram»: підписниками сторінки ресторану є 6 324 особи, на сторінці розміщено 279 дописів, нові дописи з'являються раз на 3-4-5 днів, сторіз – щоденно, середня кількість вподобайок під дописом – 20-30, хоча трапляються також і такі, які вподобали 180-250 осіб.

Стосовно сторінки закладу в мережі «Facebook», нами було з'ясовано, що її підписниками є 15 осіб. Тут щоденно з'являються сторіз, водночас дописи розміщуються вкрай рідко: останній – 2 квітня 2024 р., перед ним – 18 січня 2023 р.

Сайт ресторану містить лише актуальне меню та контактну

інформацію.

Аналіз сайту досліджуваного закладу та його сторінок у соціальних мереж, таким чином, засвідчив, що в ньому особливо не переймаються питаннями Інтернет-маркетингу та SMM. Зважаючи на роль, яку останні відіграють у просуванні товарів/послуг/господарюючих суб'єктів, формуванні їх іміджу та бренду, мінімальна увага до них є недостатньо нам зрозумілою.

Узагальнені дані щодо концепції ресторану «Clover» представлені у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція ресторану «Clover»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип підприємства	Ресторан
Клас закладу	Середній
Кулінарне спрямування	Європейська кухня
Місце знаходження	м. Вінниця, Калічанська площа, 2а
Контингент споживачів	Місцеве населення, гості міста
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	74
Режим роботи	10:00-22:00
Форма обслуговування	Офіціантами
Дизайнерський стиль	Сучасний стиль та нові технологічні рішення, інноваційність у меню та дизайні інтер'єрів
Середній чек	500 грн
Наявність політики лояльності	Знижка іменинникам у День народження у розмірі 15 % від суми чеку
Представленість в середовищі Інтернет	Офіційний сайт, сторінки у соціальних мережах Facebook та Instagram

Замість підсумку, зазначимо, що гості закладу кажуть про нього наступне: «Clover» – це місце, яке вважає, що людині необхідна людина і великою вдачею для нас є знайти саме свою людину. Місце, яке вважає, що удача – це отримати більше, ніж очікуєш, – в атмосфері, обслуговуванні, їжі чи напоях. Місце, в якому гостям хочеться бути собою, куштуючи смачну їжу, створену з турботою про рідних. Адже нагодувати – це потурбуватись» [3].

Таким чином, заклад має хороше меню та цікаву концепцію, які

привертають увагу гостей та забезпечують стабільно велику кількість відвідувачів.

## 2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

### 2.2.1 Виробнича програма

Виробнича програма закладу ресторанного господарства (далі ЗРГ) – це сукупність продукції певної номенклатури та асортименту, яка має бути виготовлена ЗРГ в плановому періоді у визначених обсягах, згідно зі спеціалізацією закладу та його виробничими потужностями.

При розрахунку виробничої програми ресторану «Clover» нами були враховані асортимент продукції, яка виготовляється закладом відповідно до меню, досвід шеф-кухаря та кухарів закладу, спеціальної технологічної літератури, збірника рецептур.

Проаналізувавши меню ресторану «Clover», нами було з'ясовано, що в ньому присутні страви, приготування яких передбачає використання широкого асортименту продуктів, а також різноманітних способів обробки – механічної (подрібнення, перемішування, фарширування, формування, розпушування, шпигування, ін.) та термічної (варіння, смаження, тушкування, запікання).

Для розрахунку виробничої програми ресторану «Clover» скористаємося усередненими показниками кількості споживачів, які відвідують заклад за день, та кількості порцій кожної зі страв із різних груп меню, які ними споживаються.

Щоб розрахувати кількість споживачів, які відвідують ресторан «Clover» за день, скористаємося формулою:

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

де  $N_{\text{Год}}$  – кількість споживачів, які відвідують ресторан за 1 год;

$P$  – кількість місць у ресторані;

$Ob$  – оборотність 1 місця в ресторані за 1 год;

$K_3$  – коефіцієнт завантаження ресторану.

Як нами вже було зазначено, ресторан «Clover» розрахований на 74 місця.

Відомо, що середня тривалість сніданку в досліджуваному закладі становить 30 хв, обіду – 45 хв, вечері – 90 хв. З урахуванням середньої тривалості прийомів їжі та максимальної кількості посадкових місць ресторану «Clover» нами було сформовано табл. 2.2, у якій розраховано дані по кількості споживачів за годинами відвідування.

Таблиця 2.2 – Динаміка завантаженості ресторану «Clover»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4	5
10:00-11:00	30	1,5	0,15	17
11:00-12:00	30	1,5	0,15	17
12:00-13:00	45	1,0	0,3	22
13:00-14:00	45	1,0	0,3	22
14:00-15:00	60	1,0	0,3	22
15:00-16:00	60	0,8	0,15	9
16:00-17:00	60	0,8	0,15	9
17:00-18:00	90	1,0	0,3	22
18:00-19:00	90	1,0	0,3	22
19:00-20:00	90	0,8	0,4	24
20:00-21:00	60	0,8	0,4	24
21:00-22:00	60	0,6	0,3	14
Усього споживачів за день				224
Оборотність місця протягом дня				3,02

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів ресторану*

Як бачимо з табл. 2.2, найбільша завантаженість досліджуваного закладу фіксується в час обіду (з 12.00 до 15.00) та в час по вечері (з 19.00 до 21.00). «Тихі години» в закладі мають місце з 15.00 до 17.00. Зазначене унаочнено на рис. 2.3.



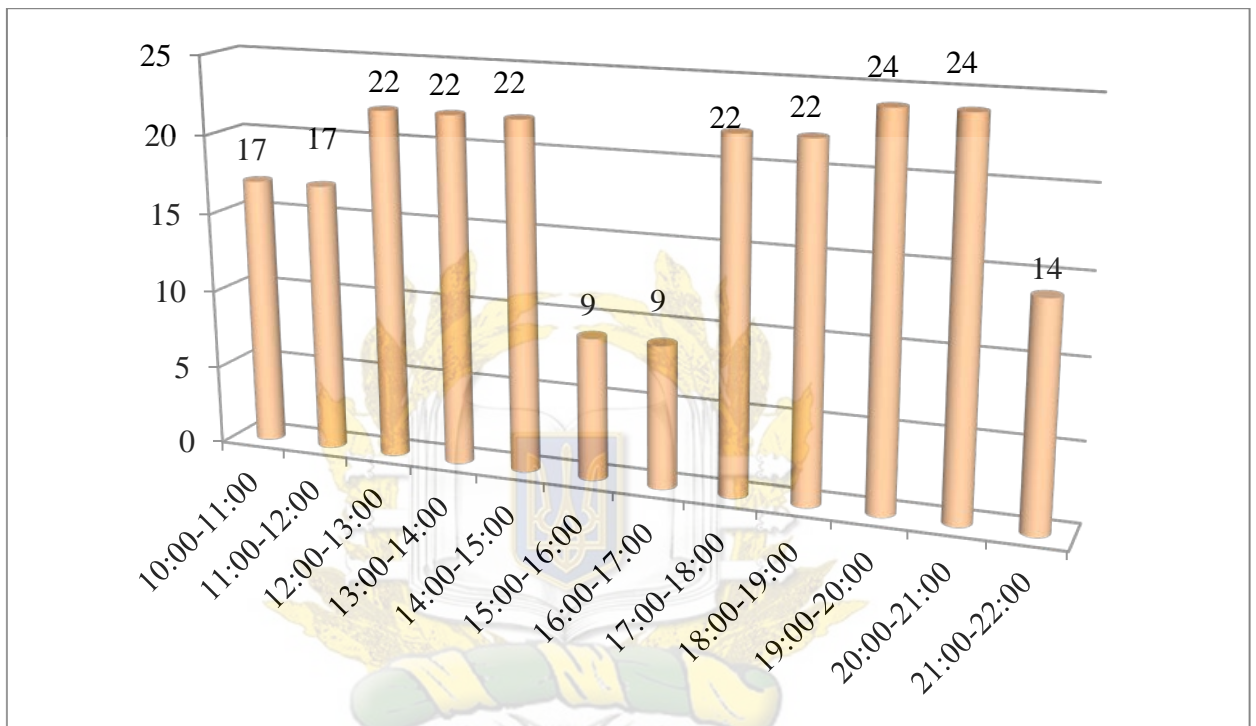


Рисунок 2.3 – Динаміка завантаженості торговельної зали ресторану «Clover»

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів ресторану*

З урахуванням результатів проведених підрахунків бачимо, що за день ресторан «Clover» у середньому відвідують:

$$N = \sum N_{\text{год}} = 224 \text{ (особи)} \quad (2.1)$$

Оборотність одного місяця становить:

$$Об = N / P = 1\ 105 / 325 = 3,02 \text{ (разів)} \quad (2.2)$$

Розрахуємо кількість страв (по групам), які реалізує ресторан «Clover» в середньому за день, з урахуванням кількості відвідувачів та кількості страв, які ними споживаються за один візит в середньому:

$$n = N \times m \quad (2.3)$$

де  $n$  – кількість страв (по групам), які реалізуються закладом за день;

$N$  – відвідувачів, які відвідують заклад за день, осіб;

$m$  – коефіцієнт споживання страв (по групам).

Коефіцієнти споживання страв (у розрізі страв) для різних типів закладів харчування наведено у додатку Г.

Кількість страв (у розрізі груп), які реалізуються рестораном «Clover» за

день роботи, представлена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Кількість страв (у розрізі груп), які реалізуються рестораном «Clover» за день роботи

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
1	2	3
Сніданки	0,15	34
Закуси	0,3	67
Салати	0,25	56
Fitness Menu Clover X Next	0,25	56
М'ясні основні страви	0,3	67
Рибні основні страви	0,3	67
Супи	0,2	45
Роли	0,2	45
Гарніри	0,1	23
Десерти	0,25	56
Всього		516

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів ресторану*

Таким чином, ресторан «Clover» щоденно відвідують близько 224 споживачів. Оборотноість одного місця в закладі становить 3,02. За день заклад реалізує в середньому 516 порції кулінарної продукції.

Виробнича програма закладу, сформована з урахуванням Додатку В та табл. 2.3, представлена в Додатку Д.

### 2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва

Як і будь-який інший ресторан, досліджуваний ресторан «Clover», основним видом діяльності якого є виробництво, має у своїй структурі цехи, кожен із яких спеціалізується на переробці певного виду сировини та/або виробництві готової продукції. Принагідно нагадаємо, що цех – це відокремлена складова ЗРГ, у межах якої виготовляється продукція заданого асортименту, відповідно до виробничої програми.

Виробнича програма ресторану «Clover» реалізується значно завдяки тому, що досліджуваний заклад має у своїй структурі овочевий та м'ясо-рибний цехи (заготівельні), а також холодний та гарячий цехи (доготівельні). Крім виробничих приміщень, заклад має також завантажувальне приміщення, охолоджувальні та неохолоджувальні комори, мийну кухонного посуду, мийну столового посуду, службово-побутові та технічні приміщення.

Отримання готової кулінарної продукції відбувається офіціантами у роздавальній, яка примикає до торговельної зали ресторану. До торговельної зали, своєю чергою, примикають вестибюль, гардеробна та туалетна кімнати, призначені для користування гостями закладу.

Склад приміщень ресторану «Clover», розроблений на основі структурно-технологічної схеми виробництва, представлений у Додатку Е.

Загальна площа приміщень ресторану «Clover», розрахованого на 74 посадкові місця, становить 278,8 м<sup>2</sup> (при мінімально необхідних 140 м<sup>2</sup> на 50 осіб та 211 м<sup>2</sup> на 100 осіб). Площі окремих приміщень закладу представлені у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Площа приміщень ресторану «Clover»

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Завантажувальна	7
Неохолоджувальні комори	7
Охолоджувальні комори	5
Службово-побутові приміщення	15
Технічні приміщення	12
М'ясо-рибний цех	10
Овочевий цех	8
Холодний цех	18
Гарячий цех	18
Мийна кухонного посуду	7
Роздавальна	10
Мийна столового посуду	7
Торговельна зала ресторану (обідня зала)	122,4
Вестибюль	20,4
Туалетна кімната (вбиральня)	8
Гардеробна кімната	4
Разом	278,8

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів ресторану*

Відповідно до існуючих вимог [6], виробничі приміщення досліджуваного закладу розташовані таким чином, щоб виключити поєднання зустрічних потоків сировини і готової продукції та не порушувати почерговість виконання операцій технологічного процесу. Так, прийом сировини та продуктів відбувається у завантажувальній, звідки вони потрапляють на зберігання у комори. З комор прийнята продукція/сировина по мірі необхідності направляється на обробку в заготівельні цехи, звідти – у доготівельні цехи. У заготівельному цеху відбувається первинна обробка продукції/сировини, яка включає операції по виготовленню напівфабрикатів, у доготівельному – теплова обробка, у процесі виконання якої напівфабрикати доводяться до повної готовності. Після проходження відповідної обробки та доведення до готовності страви спрямовуються у роздавальну, з якої потрапляють у торговельну залу ресторану, на стіл замовникам.

У кожному з приміщень, залежно від призначення, розміщене відповідне сучасне технологічне, електричне, холодильне та інше обладнання та інвентар. Так, у розпорядженні кухарів перебуває традиційне та інноваційне обладнання, завдяки якому вони можуть готувати продукцію будь-якого рівня складності, в т. ч. найвищого, а виробничі процеси є максимально механізованими.

Інформація по обладнанню доготівельних цехів, в яких відбуваються основні технологічні процеси, представлена в Додатку Ж.

Аби кожен із виробничих процесів реалізовувався на належному рівні, до роботи на кухні ресторану «Clover» залучені кваліфіковані працівники, а їхні робочі місця максимально адаптовані до виконуваних технологічних операцій. Так, при проектуванні кухні та кожного з робочих місць було враховано послідовність виконання операцій технологічного процесу.

Оптимізація виробничого процесу забезпечується також шляхом розташування інструментів, інвентарю та різних пристроїв, які найчастіше використовуються кухарями, поруч із робочим місцем, а тих, які

використовуються ними рідше, – на віддалі. Згідно вимог, сировина розташовується ліворуч від робочого місця, інструменти – праворуч, а посуд та інвентар – на полицях у шафі чи стелажах.

Залучені до виробничих процесів працівники дотримуються санітарних норм та правил, вимог техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони праці.

Відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [5], висота виробничих приміщень складає 3,2 м, температура в холодному цеху не перевищує 16-18° С, у гарячому цеху – 22-25° С.

У закладі встановлено потужну приточно-витяжну вентиляцію, яка забезпечує комфортні кліматичні умови на кухні та в торговельній залі, а також відсутність неприємних запахів. З огляду на часті проблеми з електроенергією, заклад забезпечено потужним генератором.

Виробничі цехи забезпечені також раковинами та ванними, до яких підведені холодна та гаряча вода, системою каналізації, яка під'єднана до плит, котлів та обладнання.

### 2.2.3 Технологічні процеси приготування кулінарної продукції

У ресторані «Clover» при виробництві кулінарної продукції дотримуються нормативно-технічних документів, серед яких – технологічні та калькуляційні картки, стандарт ISO 22000 (відомий, як HACCP), що гарантує високу якість готової продукції. Нагадаємо, що HACCP є системою аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках [9].

Основні технологічні процеси в досліджуваному закладі, пов'язані з виробництвом кулінарної продукції, відбуваються у чотирьох цехах: м'ясо-

рибному і овочевому (заготівельні цехи) та в холодному і гарячому (доготівельні цехи) [13].

При плануванні приміщень кухні були враховані вимоги, прописані у СНіП. Параметри кожного з приміщень визначені з урахуванням виробничої потужності закладу та його типу і забезпечують грамотну організацію виробництва з дотриманням всіх технологічних вимог. У кожному з чотирьох цехів розміщено необхідне обладнання та створені комфортні умови праці для співробітників кухні.

Усі цехи розміщені таким чином, аби технологічні процеси відбувалися послідовно, та забезпечені усім необхідним обладнанням, устаткуванням та інструментами для максимально ефективного виробництва (Додаток Е). Так, продукти та сировина після їх прийому потрапляють у комори, з яких далі – у заготівельні цехи, потім – у доготівельні цехи. Готова продукція після її виробництва потрапляє у роздавальну, з якої офіціанти подають її гостям відповідно до зробленого замовлення. Таким чином, приміщення кухні розміщені відповідно до послідовності процесів, що реалізуються у кожному з них.

*Заготівельні цехи* у ресторані «Clover» представлені м'ясо-рибним та овочевим цехами. Саме в ці цехи надходить сировина для подальшої механічної, хімічної, теплової та біохімічної обробки і саме в цих цехах відбувається приготування напівфабрикатів.

*М'ясо-рибний цех.* М'ясо та риба у цех ресторану надходять напряму з завантажувальної або з комор, в яких вони перебувають у морозильних чи холодильних камерах.

Обробка м'яса відбувається шляхом обвалювання, зачищення, нарізання. Для підрізання м'якоті та зняття її з кістки використовуються обвалочні ножі, для приготування фаршу – електричні м'ясорубки, решта операцій виконуються вручну.

Обробка риби відбувається шляхом очищення від луски, патрання, нарізання. Для очищення риби від луски використовують ручний шкребок

або звичайну тертку, потрошать рибу за допомогою малого ножа з комплекту, відомому як «кухарська трійка», плавці видаляють за допомогою ножиців, хвости та голови відрубують середнім поварським ножем.

Обробка м'яса та риби здійснюється на спеціальних столах, приготування м'ясних та рибних напівфабрикатів відбувається на виробничому столі, на який укладену дошку. Сировину розміщують на виробничому столі з лівого боку, інструмент і тару для напівфабрикатів – з правого, неподалік від дошки – ящик із сіллю та спеціями та настільні електронні ваги. Згідно вимог, необхідні інструменти розміщують на полиці під кришкою столу, лотки для передачі підготовлених напівфабрикатів до гарячого цеху – біля робочого столу.

Обробка м'яса полягає у виготовленні порційних шматків та дрібних шматочки шляхом нарізання або фаршу шляхом пропускання через м'ясорубку. Обробка риби полягає у виготовленні порційних напівфабрикатів для смаження звичайного та на вогні, риби цілої потрошеної для запікання та смаження на відкритому вогні, риби цілої без кісток для фарширування. Підготовлені напівфабрикати передають в доготівельні цехи, де здійснюють приготування вже готових страв.

*Овочевий цех.* Надходження сировини в овочевий цех відбувається з комори, в обхід загальноновиробничих коридорів. Устаткування, яке використовується в цеху, представлене виробничими столами, столами для доочищення картоплі, мийними ваннами, підтоварниками для овочів, підібраними згідно існуючих норм та розміщеними по ходу організації технологічного процесу. На робочих місцях розміщено інвентар, необхідний для виконання певних операцій.

З урахуванням специфіки овочів та процесів їх оброблення, в цеху виокремлені ділянки для обробки картоплі і коренеплодів, свіжої капусти та інших овочів і зелені. Для запобігання забруднення та висихання, очищені й нарізані овочі прикривають вологою тканиною.

Підготовка необхідної кількості овочів чи фруктів здійснюється у міру завантаженості зали. У випадках, якщо в закладі замовлено банкет, овочі підготовлюють раніше та зберігають в холодильних камерах.

Нарізання овочів у цеху здійснюється як вручну, так і за допомогою комбайнів та слайсерів. При ручному нарізанні та шинкуванні овочів у цеху використовують спеціальні поліетиленові дошки турецького виробника FoREST та різні види ножів обробні. Інструменти на робочому місці розміщують справа, сировину – зліва.

Заготівельні цехи працюють в одну зміну з 10.00 до 21.00. У кожному з них працюють по одному кухарю.

*Доготівельні цехи* у ресторані «Clover» представлені холодним та гарячим цехами. У цих цехах відбувається приготування готових страв – із напівфабрикатів, а також сировини та продуктів, які одразу потрапляють на стіл до кухаря на потребують попередньої обробки.

*Холодний цех*, відповідно до профілю, спеціалізується на приготуванні холодних м'ясних, рибних, овочевих страв та закусок із наперед підготовлених продуктів та напівфабрикатів у міру надходження замовлень від офіціантів.

Основним обладнанням, з яким працюють у холодному цеху, є холодильна камера, овочерізка, слайсер, блендер, ін. Використовуються також спеціальні стелажі та полиці, ножі та дошки тощо.

Керуючись тим фактом, що продукція холодного цеху після приготування та порціонування не піддається повторній тепловій обробці, при її приготуванні та зберіганні у ресторані суворо дотримуються санітарних та гігієнічних норм і правил, температурного режиму і термінів зберігання.

Відомо, що холодні страви і закуски у закладі готують невеликими партіями, адже термін їх реалізації не перевищує 1-ї год. У випадках, коли в ресторані готують банкет, кухарі заздалегідь готують напівфабрикати салатів. Для цього сирі та відварені овочі одного найменування шаткують та



розміщують у маркованих ємкостях для зберігання в холодильнику упродовж не більше 6 год [12].

*Гарячий цех* займає центральне місце на кухні [11], адже саме тут відбувається теплова обробка всіх напівфабрикатів, сировини та продуктів, готуються перші та другі страви, гарніри, а у випадку ресторану «Clover» і кондитерські вироби.

Гарячий цех розміщений безпосередньо біля заготівельних цехів, складських приміщень та холодного цеху, роздавальної та торговельної зали ресторану, а також мийної кухонного та столового посуду.

Основним обладнанням у гарячому цеху є індукційна плита та пароконвектомат. Крім того, для забезпечення технологічних процесів у гарячому цеху ресторану «Clover» наявні також фритюрниця, гриль, млинниця, вафельниця, термомікс, термоблендер, підігрівач для посуду, холодильник, морозильна камера, ін.

У гарячому цеху організовано окремі робочі місця для приготування перших та других страв, гарнірів, гарячих напоїв та соусів, смаження, варіння, тушкування та запікання других страв. Оскільки в досліджуваному закладі немає окремого кондитерського цеху, десерти готуються в гарячому цеху.

Перед подачею замовникам страви викладають у відповідний посуд та прикрашають.

Доготівельні цехи працюють з 08.30 до 21.30. У кожному з них на зміні працюють по два кухарі.

Загалом, на кухні ресторану «Clover» працюють шеф, су-шеф та кухарі.

Головним на кухні є шеф-кухар, який займається підбором та формуванням кваліфікованої команди, навчанням нових співробітників кухні, організацією процесу на кухні, обліком та закупівлею продуктів, створенням конкурентоспроможного меню, пропрацюванням рецептів нових страв, а також відповідає за роботу усіх цехів, санітарний стан кухні,

дотримання працівниками вимог техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони праці.

Су-шеф є заступником шефа і в його обов'язки входять контроль якості страв, участь у плануванні меню та розробці нових страв, а також адміністрування закупівлі сировини та продуктів, обліку приготовлених страв та планування роботи персоналу.

Кухарі займаються прийомом сировини та її підготовкою до наступної оброки, організацією зберігання продуктів, приготуванням страв, їх порціонуванням та оформленням.

У досліджуваному закладі працює 10 кухарів, з яких на зміну виходять по п'ять осіб, які працюють по 10-12 годин 2 дні через 2 дні. У дні, коли в закладі замовлений банкет, на зміну виходить більше кухарів [10].

На кухні ресторану «Clover» працюють кваліфіковані кухарі, які мають 4-ий розряд. Су-шеф має 5-ий розряд, шеф кухар – 6-тий розряд.

### 2.3 Характеристика процесу надання послуг у закладі

Сервіс у ресторані – це уся послідовність дій від зустрічі гостя до його виходу із закладу, і дещо стосовно того після смаку, який залишається і провокує гостя прийти ще раз.

До базових стандартів надання послуг у ресторані «Clover» належать: стандарти чистоти закладу (як зали, так і робочих зон персоналу, кухонь тощо), стандарти обслуговування (вирішення конфліктних ситуацій, зустріч гостей із дітьми, робота з запереченнями, зворотній зв'язок із гостями), стандарти подання страв та напоїв (послідовність, час подання, правила виносу страв та напоїв), а також стандарти сервірування, що є вкрай важливим для досліджуваного закладу, адже у ньому обслуговують також і банкети.

У ресторані «Clover» встановлені стандарти обслуговування, яких дотримується увесь персонал. Під стандарти створені спеціальні словники з описами страв та напоїв, мовленнєві модулі у формі типових відповідей. Відповідно до стандартів, персонал чітко дотримується субординації, що проявляється у т. ч. в недопустимості використання словосполучень «смачний супчик», «не знаю, не куштував», «вільних столів немає».

Обслуговування гостей у ресторані «Clover» представлене сукупністю взаємопов'язаних етапів, послідовність яких визначена наперед:

- зустріч гостей;
- розміщення гостей за столиками;
- прийом та оформлення замовлення офіціантами;
- передача замовлення на кухню;
- одержання замовлення та його подача гостям;
- розрахунок гостей;
- прощання з гостями [7].

Обслуговування гостей розпочинається з того моменту, коли вони переступили поріг закладу. При вході їх зустрічає хостес, вітає, за потреби пропонує зняти верхній одяг та пройти до вільного столика.

Прийомом замовлення опікуються офіціанти, які пропонують меню і карту вин, ознайомлюють із пропозицією закладу. Меню подають у розгорнутому вигляді, у першу чергу жінці, тоді як чоловіку – карту вин (у закритому вигляді). Замовлення приймається офіціантом у наступній послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція.

При спілкуванні з гостями офіціант дотримується зорового контакту та використовує відкриті жести, а також: допомагає розсадити гостей, розставляє стільці, пропонує дитячі стільці, спеціальні меню, новинки та розповідає про акції.

Прийняте замовлення офіціант вносить у комп'ютерний касовий термінал та пробиває його, після чого воно надходить на принтери гарячого

та холодного цехів і сервіс бару. Спочатку гостям виносять замовлені напої, потім страви. Страви можуть виносити у міру того, як вони готуються, або всі одночасно, за попереднім погодженням з гостями.

У процесі обслуговування офіціант використовує технічні прийоми і надає гостям допомогу в розкладанні страв, а також цікавиться їхньою думкою на кожному етапі обслуговування. Відповідно до стандартів, обов'язковим є питання «Чи бажаєте Ви що-небудь іще?».

По завершенню споживання замовлених страв та напоїв гості здійснюють розрахунок – готівкою чи за допомогою терміналу за участі офіціанта чи безконтактно через QR-код. Згідно стандарту, офіціант ніколи першим не говорить про розрахунок, це мають зробити гості.

Після здійснення розрахунку офіціант має попрощатися з гостями, хостес провести їх до дверей. Якщо гості знімали верхній одяг, подати їм його та допомогти одягнутися. Прощаючись із гостями, офіціант та хостес обов'язково мають запитати в гостей, чи все їм сподобалося, та запросити прийти знову.

Після того, як гості йдуть, стіл прибирається упродовж трьох хвилин.

Обслуговування в ресторані «Clover» здійснюється офіціантами, кількість яких на зміні становить максимум 5 осіб та розрахована наступним чином:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (2.4)$$

де  $N_{\text{оф}}$  – кількість офіціантів на зміні, осіб;

$P$  – кількість посадкових місць;

$N_1$  – кількість гостей у розрахунку на одного офіціанта (15 осіб).

$$N_{\text{оф}} = 74 / 15 = 5 \text{ осіб.}$$

Якщо у закладі має місце повна посадка (під час банкетів, до прикладу), на зміну виходять усі офіціанти, але за інших умов гостей обслуговують 3-4 офіціанти.

Крім офіціантів, в обслуговуванні гостей у ресторану «Clover» беруть участь також інші працівники зі складу обслуговуючого персоналу (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 – Склад обслуговуючого персоналу в ресторані «Clover»

Посада	Розряд	Кількість
1	2	3
Адміністратор	–	1
Офіціант	4	5
Бармен	4	1
Прибиральниця	–	1
Всього		8

*Джерело: розроблено автором на основі матеріалів ресторану*

У закладі велика увага приділяється гостинності, адже добре відомо, що саме гостинність є тим елементом, яким робить спогади приємнішими, а враження такими, що запам'ятовуються.

На думку фахівців, гостинність – це одне з найулюбленіших українських слів, яке означає щирі привітність, щедрість і доброзичливість до людей. Наші предки любили казати «Йду на гостину», і йшли, і їх радісно частували.

Гостинність глибоко укорінена в українській культурі та традиціях. З давніх часів українці вважали за честь приймати гостей у своїх оселях, щедро їх частували, у щирій затишній атмосфері, у супроводі душевних розмовах [8].

Без відчуття, що про тебе піклуються, людина, переступаючи поріг закладу ресторанного господарства, є скоріше споживачем, а ніж гостем, і повертатися в такий заклад їй не дуже і хочеться. Відтак, гостинність у ресторані «Clover» – це майже аксіома, і проявляється вона через культуру обслуговування.

Саме тому, добираючи персонал, який займається обслуговуванням гостей, адміністрація закладу велику увагу приділяє його вмінню створювати атмосферу та комунікувати з гостями, робити їхнє перебування у закладі максимально комфортним та заохочувати повернутися знову.

Гостинність у закладі присутня на кожному кроці і проявляється навіть у дрібничках. З особливою відповідальністю у ресторані підходять до сервірування столів. Практикується повсякденне та святкове сервірування.

Перед початком обслуговування проводиться попереднє сервірування, а вже в процесі обслуговування періодично проводиться досервірування столів додатковим столовим посудом та приборами. Святкове сервірування здійснюється на банкети.

Зразки святкового сервірування столів у ресторані «Clover» представлені в Додатку 3.

З нагоди календарних свят у ресторані практикується відповідне оформлення торговельної зали, облаштування тематичних фотозон (Додаток І).

Окрім обслуговування в ресторані, закладом практикується також проведення виїзного обслуговування. Найчастіше кейтеринг замовляють для обслуговування відпочиваючих на природі або на майданчику, де відбувається якась подія – презентація, відкриття, ін. Так, закладом надаються послуги кейтерину в приміщенні (на території клієнта, в орендованому залі) та на вулиці (повноцінне обслуговування або виїзної бар).

Для проведення кейтерингу в закладі наявним є усе необхідне обладнання та посуд, офіціанти володіють відповідними навичками обслуговування.

Таким чином, ресторан «Clover», на матеріалах якого виконується кваліфікаційна робота, спеціалізується на стравах європейської кухні. Заклад розташований у людному місці та розрахований на посадкові 74 місця. В середньому, заклад упродовж дня відвідують 224 особи. Оборотноість одного місця становить 3,02. Технологічні процеси щодо приготування кулінарної продукції у закладі відбуваються у чотирьох основних цехах, які функціонують відповідно до існуючих вимог. Обслуговування гостей відбувається офіціантами, відповідно до розробленого в закладі стандарту обслуговування.

## РОЗДІЛ 3

### ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ «CLOVER»

#### 3.1 Удосконалення технології приготування чизкейку

Як свідчать результати досліджень, у 2022 р. понад 1 млн людей у всьому світі страждали на ожиріння. З них – 880 млн становили дорослі, 159 млн – діти. Найвищі показники захворюваності на ожиріння на той час мало населення Тонга та Американського Самоа (у категорії – жінки) та Американського Самоа та Науру (в категорії – чоловіки), в яких близько 70-80 % дорослого населення живуть з ожирінням [32].

За іншою інформацією, на ожиріння страждають приблизно 13 % дорослого населення світу. Якщо ж сюди додати кількість осіб із надмірною масою тіла, то ця цифра складе катастрофічних 39 % [33].

Доступна нам інформація свідчить, що в 2019 р. лідером серед країн світу за кількістю хворих на ожиріння були США – 34,9 %, на другому та третьому місцях були Туреччина та Австралія із 32,3 та 30,1 % відповідно [34, с. 16].

Що ж стосується проблеми ожиріння в Україні, то, як свідчить інформація з [34, с. 16], на цю хворобу страждають 22,1 % населення України.

За результатами першого загальнонаціонального дослідження STEP [33], на ожиріння в нашій державі страждає кожна 3-я жінка та кожний 5-ий чоловік.

З огляду на ці та інші схожі дані, фахівці б'ють на сполох, наполягаючи на серйозності проблеми та необхідності проведення системної роботи щодо якомога швидшого її вирішення.

Прихильників останніх, а також тих, хто серйозно ставиться до свого здоров'я та веде здоровий спосіб життя також, до речі, немало і, як свідчать результати власного спостереження, їхня кількість стрімко зростає. Так, один із трендів, який характеризує наше з вами сьогодення, пов'язаний зі зростанням попиту на здорову їжу.

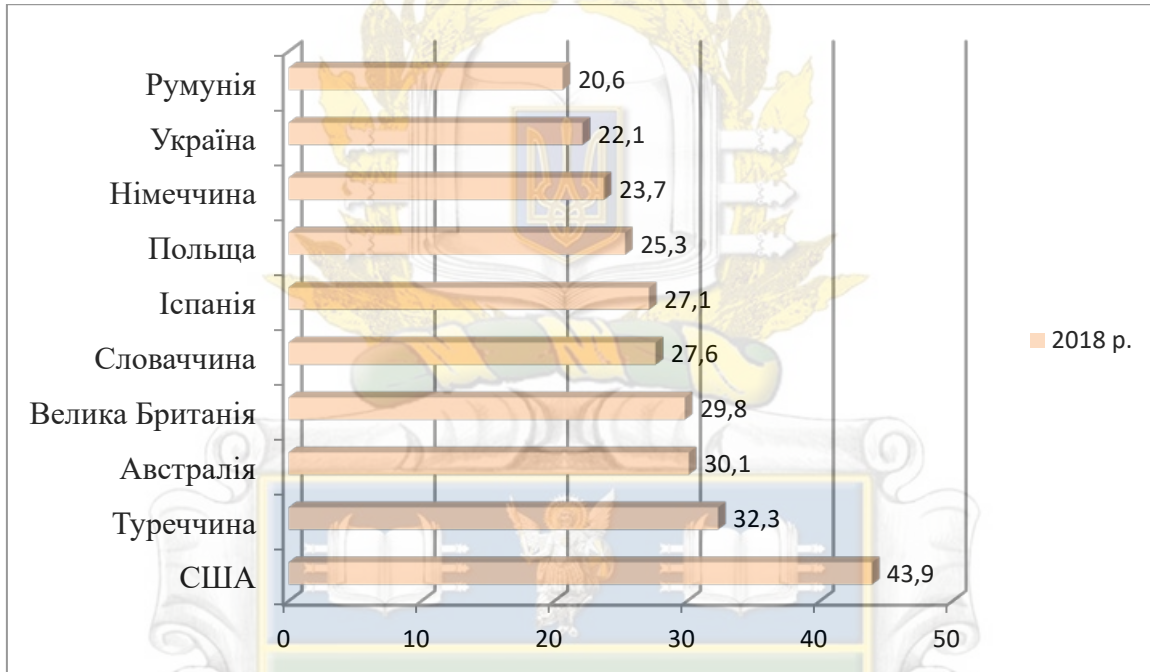


Рисунок 3.1 – Розповсюдженість надлишкової маси тіла серед дорослого населення світу, 2018 р., %

*Джерело: розроблено автором на основі [33]*

Нутриціологи наполегливо рекомендують збільшувати в раціоні частку свіжих овочів та фруктів, знижуючи при цьому енергетичну цінність спожитих страв та продуктів, вміст жирних продуктів, простих вуглеводів та кількість цукру [34].

За таких умов особливої актуальності набуває проблема споживання солодощів, які мають величезну кількість шанувальників, які часто не можуть справитися зі спокусою поласувати чимось солоденьким. І це «солоденьке», зазвичай, є дуже поживним, містять велику кількість жирів та простих вуглеводів.



Не останнє місце серед десертів, які можна знайти в меню великої кількості закладів ресторанного господарства, посідають чизкейки. Багаті на протеїн, вітаміни А, D, С, кальцій, фосфор, залізо тощо, вони, разом з тим, характерні дуже високою енергетичною цінністю та великим вмістом жиру та цукру. Зазвичай, чизкейки готують на основі вершкового сиру «Філадельфія» або «Маскарпоне» жирністю 60-75%, вершків або жирної сметани. Крім того, більшість чизкейків мають у своїй основі пісочний напівфабрикат, якому також притаманний високий вміст вершкового масла, а відповідно, і висока енергетична цінність.

Керуючись популярність чизкейків серед гостей закладів ресторанного господарства, з однієї сторони, а також високою їх енергетичною цінністю, великим вмістом жирів та простих вуглеводів, що суперечить принципам здорового харчування та потребам споживачів у десертах зниженої енергетичної цінності, з іншої сторони, нами було прийнято рішення вдосконалити технологію чизкейка та розробити його рецептуру зі зниженим вмістом жиру, цукру та енергетичної цінності.

Аби зреалізувати поставлену мету, нами було прийнято рішення використати натуральний підсолоджувач зі стевії (екстракту стевії), діюча речовина якої – стевіозид (Е 960) є в 25 разів солодшою за цукор. Глікемічний індекс екстракту стевії рівний нулю та не має протипоказань до вживання, що особливо актуально людям із надлишковою масою тіла. Вживання стевії, крім того, сприяє виведенню з організму надлишків рідини, завдяки чому зменшуються набряки та знижується вага.

Що стосується пісочного напівфабрикату в основі чизкейку, зробивши порівняльний аналіз хімічного складу пшеничного, вівсяного та гречаного борошна (табл. 3.1.), нами було прийнято рішення замінити борошно пшеничне на борошно вівсяне задля зменшення енергетичної цінності десерту та підвищення його поживної цінності.

Аналіз даних показав, що вівсяне борошно, порівняно з пшеничним та гречаним, є більш перспективною сировиною для виробництва основи

чизкейка, адже має більшу кількість харчових волокон та мінеральних речовин, а при цьому ще й нижчу енергетичну цінність [34, с. 16-17; 35, с. 153].

Таблиця 3.1 – Хімічний склад пшеничного та вівсяного борошна, у 100 г продукту

Показники	Пшеничне борошно	Вівсяне борошно	Гречане борошно
1	2	3	4
Білки	10,8	13,0	13,6
Жири	1,3	6,8	1,2
Вуглеводи	69,9	64,9	74,7
в т. ч. харчові волокна, %	3,5	4,5	2,8
Мінерали			
Калій	122,0	280,0	130,0
Кальцій	18,0	56,0	42,0
Магній	16,0	110,0	48,0
Фосфор	86,0	350,0	250,0
Вітаміни			
Вітамін А	1,5	2,0	4,5
Вітамін В1	0,17	0,35	0,4
Вітамін В2	0,04	0,1	0,18
Вітамін В3	1,2	1,4	1,2
Енергетична цінність			
Калорійність	334,0	316,0	353,0

Таким чином, нами було вирішено впровадити у чизкейк наступні новації:

– основа – пісочний напівфабрикат – у вигляді вівсяного крамблу. Так, аби знизити енергетичну цінність основи, а також збагатити її клітковиною, полінасиченими жирними кислотами та вітамінами В1, В2, В6, замість пшеничного борошна нами будуть використані вівсяні борошно, пластівці та висівки. Вершкове масло жирністю 82 %, яке, зазвичай, використовується для приготування основи чизкейку, нами буде замінене вершковим маслом жирністю 65 %;

– сирна маса – з мінімальним вмістом жиру – з додаванням стевії. Так, для зменшення жирності та зниження енергетичної цінності сирної маси замість сиру вершкового «Філадельфія» або «Маскарпоне» жирністю 60-75 % нами буде використаний сир кисломолочний жирністю 5 %, замість вершків

жирністю 30 % – сметана жирністю 15 %, замість цукру у співвідношенні 1:3 – екстракт стевії. Для того, аби маса була пишною, ми додамо збитий яєчний білок, для її загущення та надання виробу ніжної текстури – кукурудзяний крохмаль;

– напівфабрикат для декорування – вишневий сироп із яблучним пектином та екстрактом стевії. Задля того, аби збагатити смак виробу та надати йому певної вишуканості, а також з огляду на те, що саме вишня є гастрономічним брендом м. Вінниці, нами було прийнято рішення використати вишневий джем, збагачений бета-каротином, комплексом вітамінів (С, РР, В1, В2, В5, В6, Е) та мінералів (калій, кальцій, натрій, залізо, хлор, магній, фосфор). Аби домогтися потрібної консистенції, нами будуть використані пектин та екстракт стевії. Технологічно це буде виглядати наступним чином: пектин змішаємо з водою та додамо до вишневої маси з екстрактом стевії, нагрітої до 102° С.

Розглянемо контрольну та модельні композиції борошняного напівфабрикату для чизкейку (табл. 3.2). Контрольна композиція готується нами на основі пшеничного борошна з додаванням вершкового масла жирності 82 %, модельні композиції – на основі вівсяного борошна та вершкового масла зниженої жирності.

Таблиця 3.2 – Композиції борошняного напівфабрикату для чизкейку

Назва інгредієнтів	КК	МК1	МК2
1	2	3	4
Масло вершкове 65%	-	30	20
Масло вершкове 82%	25	-	-
Пластівці вівсяні	-	15	25
Висівки	-	40	40
Борошно вівсяне	-	15	15
Борошно пшеничне	75	-	-
Разом	100,0	100,0	100,0

Проаналізувавши три варіанти композиції, було з'ясовано, що найкращим варіантом є МК2: використання 20,0 масла вершкового жирністю

65 % на 100 г продукту виявилось оптимальним для отримання напівфабрикату зі зниженим вмістом жиру та підвищеним нутрієнтним складом, а також для отримання необхідної крихкої консистенції основи, що випікається.

Органолептичні характеристики композиції вівсяного напівфабрикату для чизкейку представлені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Органолептичні характеристики композиції вівсяного напівфабрикату для чизкейку

Показники	Характеристики
1	2
Смак	Виражений смак вівса
Колір	Золотисто-коричнева поверхня
Консистенція	Хрустка, крихка
Зовнішній вигляд	Випечений крихкий борошняний виріб світло-коричневого кольору

Розглянемо контрольну та модельні композиції сирного напівфабрикату для чизкейку (табл. 3.4). Контрольна композиція готується нами на основі сиру вершковий «Філадельфія» жирністю 60 %, вершків жирністю 30 %, вершкового масла жирності 76 %, яєчного білка, лимонного соку. Модельні композиції готуються на основі кисломолочного миру жирністю 5 % та сметани жирністю 15 %, яєчного білка, лимонного соку, крохмалю кукурудзяного, екстракту стевії (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Композиції сирного напівфабрикату для чизкейку, г

Назва інгредієнтів	КК	МК1	МК2
1	2	3	4
Сир кисломолочний 5 %	-	55,0	55,0
Сир вершковий «Філадельфія» 60 %	63,5	-	-
Сметана 15 %	-	22,5	22,0
Вершки 35 %	12,3	-	-
Вершкове масло 76 %	8,33	-	-
Білок яєчний	-	10,0	10,0
Екстракт стевії	-	0,5	1,0
Цукор (у вигляді пудри)	15,87	-	-
Крохмаль кукурудзяний	-	10,0	10,0

## Продовження таблиці 3.4

Лимонний сік	-	2,0	2,0
Разом	100,0	100,0	100,0

Проаналізувавши три варіанти композиції, було з'ясовано, що найкращим варіантом є МК1: При використанні екстракту стевії 0,5 г на 100 г виробу сирний напівфабрикат набуває необхідного солодкого смаку. МК1 є оптимальною для досягнення необхідно мети зниження енергетичної цінності при виготовленні сирного напівфабрикату.

Органолептичні характеристики сирного напівфабрикату для чизкейку представлені в табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Органолептичні характеристики сирного напівфабрикату для чизкейку

Показники	Характеристики
1	2
Смак	Ніжно солодкий, у міру вершковий
Колір	Кремове вершковий
Консистенція	Пишна, ніжна, дрібнопориста
Зовнішній вигляд	Випечена пишна сирна маса світло-кремового кольору

Виходячи з того, що в структурі чизкейку сирний напівфабрикат займає дві третини за масою, нами було вирішено провести оцінку його якості за детальними дефініціями і побудувати профіль якості (рис. 3.1.).

У якості напівфабрикату для декорування нами буде використано вишневий сироп із яблучним пектином та екстрактом стевії. Крім вишні, в сиропі за основу можна використати також манго, чорну смородину, інжир, виноград, персик, диню, гранат та журавлину. Ми ж обрали вишню, у зв'язку з тим, що вишня є гастрономічним символом м. Вінниці і такий десерт буде виглядати доводі символічно.

Композиційна рецептура сиропу (табл. 3.6.), відповідно до результатів проведеного дослідження, забезпечуватиме йому високі сенсорні характеристики: ніжну, желеподібну консистенцію, яка при перемішуванні починає повільно розтікаться, ніжний солодкий вишневий смак).

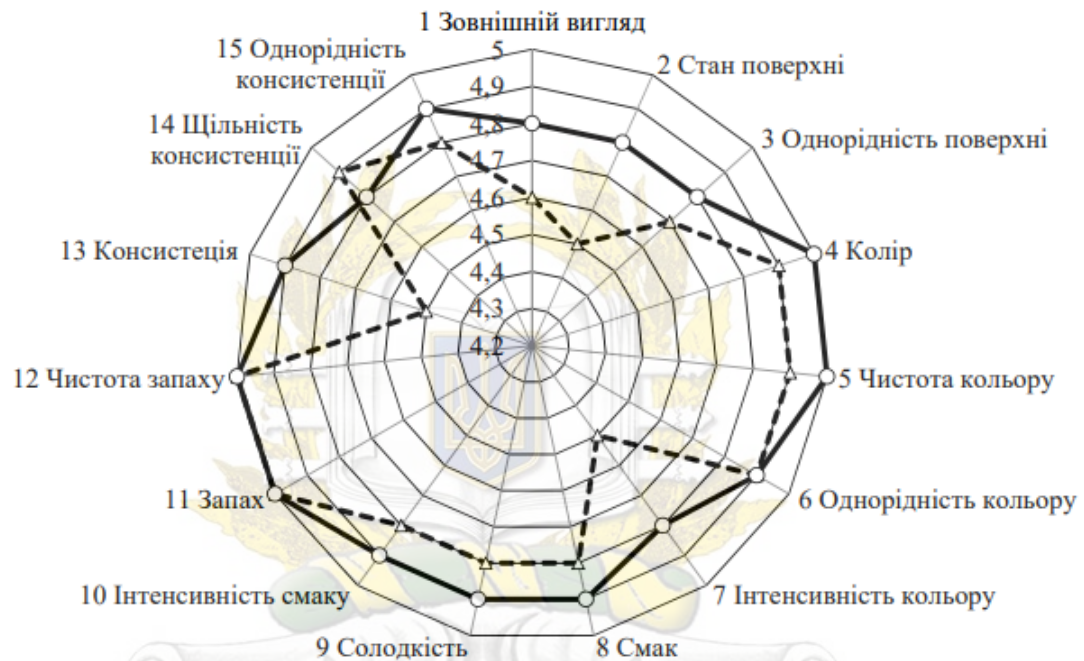


Рисунок 3.1 – Профіль якості сирного напівфабриката

а) пунктирна лінія – контрольний зразок;

б) суцільна лінія – досліджуваний зразок

Таблиця 3.6 – Композиційна рецептура вишневого сиропу з яблучним пектином та екстрактом стевії

Назва інгредієнтів	Маса, г
1	2
Вишня свіжа/заморожена	75,0
Цукор	5,0
Вода	17,0
Кислота лимонна	0,5
Екстракт стевії	1,0
Пектин	1,5

На рис. 3.2 представлена технологічна схема приготування чизкейка з вишневим сиропом.

Маса однієї порції готового чизкейка становитиме 200 г і складатиметься з основи – 40 г, сирної маси – 135 г та вишневого сиропу – 25 г.

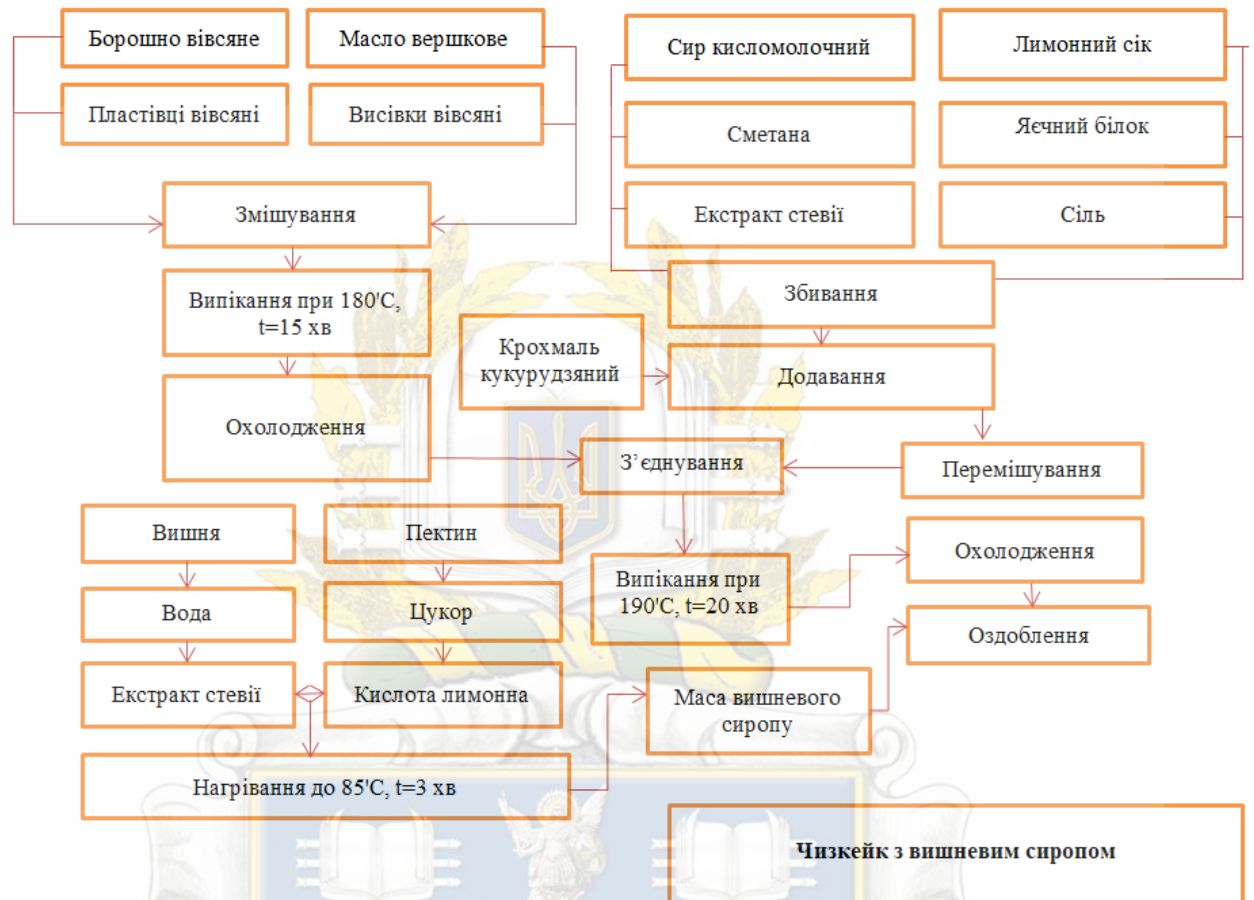


Рисунок 3.2 – Технологічна схема приготування чизкейка з вишневим сиропом.

Приготувавши пробний чизкейк (Додаток К), нами було досліджено його органолептичні властивості (табл. 3.7.).

Таблиця 3.7 – Органолептичні характеристики чизкейку з вишневим сиропом

Показники	Характеристики
1	2
Смак	Приємний вершковий аромат з нотками вишні, в міру солодкий
Колір	Кремового кольору сирна маса на золотисто-коричневій основі з насичено рожевим джемом
Консистенція	Дрібнопориста сирна маса на хрусткій висівковій основі з сиропом
Зовнішній вигляд	Пишна дрібнопориста сирна маса на хрусткій висівковій основі, прикрашена соковитим вишневим сиропом

У табл. 3.8. представлено результати проведеного порівняльного аналізу хімічного складу контрольного та дослідного зразків чизкейку з

вишневим сиропом, приготовленого на основі продуктів зниженої енергетичної цінності, вмістом жиру та цукру.

Таблиця 3.8 – Хімічний склад чизкейку та чизкейку з вишневим сиропом, у 100 г продукту

Показники	КК	МК
1	2	3
Білки	4,5	12,9
Жири	14,8	8,7
Вуглеводи	32,4	15,2
в т. ч. харчові волокна, %	0,34	9,4
Мінерали		
Калій	92,0	122,0
Залізо	0,25	0,41
Магній	12,8	18,5
Фосфор	102,0	105,4
Вітаміни		
Вітамін А	0,0	0,01
Вітамін В1	0,03	0,03
Вітамін В2	0,16	0,19
Вітамін С	0,27	0,29
Енергетична цінність		
Калорійність	278,0	192,0

З табл. 3.8 можемо зробити висновок, що рецептурний склад розробленого чизкейку з вишневим сиропом має енергетичну цінність, яка на 31 % нижча за енергетичну цінність контрольного зразка. При цьому у розробленому десерті маємо значно більше харчових волокон (9,4 г / 100 г проти 0,34 г / 100 г), за рахунок введення в рецептуру вівсяного борошна, висівок та пластівців, а також яблучного пектину. В удосконаленому продукті у 2,86 рази збільшився вміст білка, збільшився вміст калію, заліза, магнію та фосфору та деяких вітамінів. Водночас, суттєво знизився вміст вуглеводів (з 32,4 г / 100 г до 15,2 г / 100 г) та жирів (з 14,8 г / 100 г до 8,7 г / 100 г).



### 3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування чизкейку

У ресторані «Clover» впроваджено систему HACCP, відповідно, при виробництві кожної з позицій кулінарної продукції визначаються контрольно-критичні точки.

Щоб зрозуміти, що таке «контрольно-критична точка», потрібно уявити заклад ресторанного господарства, як сукупність технологічних процесів, спрямованих на виробництво певного асортименту страв та послуг. Реалізація кожного з процесів може відбуватися правильно та згідно існуючих вимог, а може скластися таким чином, що в якомусь із процесів станеться непередбачена (незапланована) зміна, яка спричинить до погіршення якості та/чи безпечності продукту/послуги. Щоб контролювати ці небезпечні фактори та унеможливити негативний їх вплив на технологічний процес, розробляються відповідні заходи контролю, які прийнято називати контрольно-критичними точками (ККТ).

У якості ККТ на виробництві можуть використовуватися інструментальний, візуальний, органолептичний, технологічний, фізико-хімічний та інші види контролю.

Важливо відзначити, що ККТ спроможна суттєво зашкодити якості та/або безпечності продукту, проте мінімізувати небезпечний її вплив та/чи знизити його до безпечного рівня на наступному етапі технологічного процесу неможливо. Звідси робимо висновок, що ККТ мають бути встановлені ще до того, як технологічний процес буде запущено.

Проаналізувавши технологічний процес приготування чизкейку з вишневим сиропом (рис 3.2), нами були визначені потенційні ККТ.

Контрольно-критичні точки (ККТ):

– випікання основи для чизкейка – при 180°C, t=15 хв;

- збивання сирної маси – на невеликій швидкості, до однорідного стану;
- випікання сирної маси – при 190°C, t=20 хв;
- приготування вишень для сиропу – перевірка маси дрильованих вишень на предмет наявності кісточок;
- нагрівання вишневого сиропу – при 85°C, t=3 хв.

ККТ, визначені в технологічному процесі приготування чизкейку з вишневим сиропом, представлені в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – ККТ, визначені в технологічному процесі приготування полтавських галушок з куркумою та морквою

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу факторів
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
1	2	3	4	5
випікання основи для чизкейка	контамінація патогенною мікрофлорою	занизька чи зависока температура, замало чи забагато часу для випікання	забруднення продуктами розпаду харчових речовин	при 180°C, t=15 хв
збивання сирної маси	-	зависокі чи занизькі оберти збивання, замало чи забагато часу на збивання	забруднення продуктами розпаду харчових речовин	на невеликій швидкості, до однорідного стану
випікання сирної маси	контамінація патогенною мікрофлорою	занизька чи зависока температура, замало чи забагато часу для випікання	забруднення продуктами розпаду харчових речовин	при 190°C, t=20 хв
приготування вишень для сиропу	контамінація патогенною мікрофлорою	потрапляння кісточок у масу дрильованих вишень	забруднення продуктами розпаду харчових речовин	перевірка маси дрильованих вишень на предмет наявності кісточок
нагрівання вишневого сиропу	-	занизька чи зависока температура, замало чи забагато часу для випікання	забруднення продуктами розпаду харчових речовин	при 85°C, t=3 хв

Удосконалений чизкейк з вишневим сиропом (зі зниженою енергетичною цінністю, вмістом жирів та простих вуглеводів) повинен відповідати існуючим вимогам НАССР, бути приготовленим із дотриманням санітарних норм та правил, вимог та процедур, передбачених технологічною картою, затвердженою у встановленому порядку шеф-кухарем ресторану «Clover».

Крім дотримання температурного режиму та визначених способів обробки, важливо, аби страва готувалася з сировини та продуктів, у яких токсичні елементи, пестициди, радіонукліди, інше були відсутні або перебували у межах допустимої похибки. Крім того, сировина та продукти мають відповідати вимогам стандартів (табл. 3.10) та іншої нормативної документації України та/чи зарубіжних країв і забезпечуватися сертифікатами відповідності.

Таблиця 3.10 – Вимоги до сировини та продуктів, які використовуються для приготування чизкейку з вишневим сиропом

Найменування сировини	Вимоги до якості сировини
1	2
Масло вершкове 65%	ДСТУ 4399:2005
Пластівці вівсяні	ГОСТ 21149-93
Висівки	ГОСТ 21149-93
Борошно вівсяне	технічні умови; сертифікат відповідності
Сир кисломолочний 5 %	ДСТУ 4554:2006
Сметана 15 %	ДСТУ 4418:2005
Вершки 35 %	ДСТУ 7519:2014
Білок яєчний	ДСТУ 5028:2008
Екстракт стевії	ДСТУ 4929:2008
Крохмаль кукурудзяний	ДСТУ 3976-2000
Лимонна кислота	ДСТУ ГОСТ 908:2006
Вишня свіжа/заморожена	ДСТУ 8325:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Вода	ДСТУ 7525:2014
Пектин	ДСТУ 6088:2009

*Джерело: сформовано автором на основі [36-49]*

### 3.3 Обґрунтування рентабельності удосконаленої страви

Рентабельність удосконаленого чизкейку з вишневим сиропом, приготовленого на основі продуктів зниженої енергетичної цінності і зниженим вмістом жиру та цукру є чи не найважливішим економічним показником, який обґрунтовує доцільність впровадження страви в меню закладу ресторанного господарства (у нашому випадку – ресторану «Clover»).

Аби розрахувати рентабельність удосконаленого десерту, проаналізуємо величину прибутку від його реалізації, а також собівартість та співставимо їх між собою. Як пам'ятаємо, рентабельність розраховується у відсотках.

Розраховуючи вартість удосконаленого десерту, ми не будемо брати до уваги витрати, пов'язані з його розробленням, а також витрати на електроенергію, заробітну плату та амортизацію, а лише ті, які пов'язані з закупівлею сировини, які використовуються при приготуванні десерту.

Калькуляцію вартості 10 кг удосконаленого чизкейку, з урахуванням цін на сировину станом на 25.10.2024 р., представлено в табл. 3.11.

Таблиця 3.11 – Вартість сировини, необхідної для приготування 50 порцій базового та удосконаленого чизкейку

Найменування сировини	Норма витрат на 50 порцій, 10 кг		Планова ціна закупівлі, грн. / кг	Вартість сировини, грн.	
	Базова страва (аналог)	Удосконалена страва		Базова страва (аналог)	Удосконалена страва
1	2	3	4	5	6
Масло вершкове 65%	-	0,588	597,5	-	351,33
Масло вершкове 82%	1,25	-	650,0	812,5	-
Пластівці вівсяні	-	0,73	45,0	-	32,85
Висівки	-	1,17	57,0	-	66,69
Борошно вівсяне	-	1,275	68,0	-	86,7
Борошно пшеничне	3,75	-	47,8	179,25	-

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4	5	6
Сир кисломолочний 5 %	-	1,617	150,0	-	242,55
Сир вершковий «Філадельфія» 60 %	3,175	-	409,0	1 298,57	-
Сметана 15 %	-	0,66	230,0	-	151,8
Вершки 35 %	0,615	-	264,0	162,36	-
Вершкове масло 76 %	0,416	-	310,0	128,96	-
Білок яєчний	-	0,5	195,0	-	97,5
Екстракт стевії	-	0,29	2 097,0	-	608,13
Цукор (у вигляді пудри)	0,793	-	32,0	25,37	-
Крохмаль кукурудзяний	-	0,29	95,0	-	27,55
Лимонний сік	-	0,58	165,0	-	95,7
Вишня свіжа/заморожена	-	1,17	250,0	-	292,5
Цукор	-	0,147	32,0	-	4,74
Вода	-	0,5	-	-	-
Кислота лимонна	-	0,014	190,0	-	2,66
Екстракт стевії	-	0,029	2 597,0	-	75,13
Пектин	-	0,44	670,0	-	294,8
Всього (на 10 кг)	10,0	10,0		2 607,01	2 430,63
Всього (на 1 порцію)				52,14	48,61

Для визначити ціни страви використаємо формулу:

$$Ц = С + Н + ПДВ \quad (3.1)$$

де Ц – ціна страви;

С – собівартість страви;

Н – націнка на страву (в ресторані «Clover» націнка на десерти становить 200 %);

ПДВ – податок на додану вартість (складає 20 % від собівартості та націнки).

$$Ц = 48,61 + 97,22 + 29,16 = 174,99 \text{ (грн.)}$$

Рентабельність удосконаленого чизкейку визначимо за формулою:

$$R = (Ц - (С + Н) / С) \times 100\% \quad (3.2)$$

$$R = (174,99 - (48,61 + 97,22)) / 48,61 \times 100\% = 59,98 \%$$

Розрахуємо також рентабельність контрольного зразка чизкейка (який не зазнав удосконалення).

Рентабельність контрольного зразка розрахуємо за попередньою формулою:

$$Ц = 52,14 + 104,28 + 31,28 = 187,7 \text{ (грн.)}$$

$$R = (187,7 - (52,14 + 104,28)) / 52,14 \times 100\% = 50,2 \%$$

Таким чином, рентабельність удосконаленого чизкейку становить 59,98 %, тоді як рентабельність базового чизкейку становить 50,2 %. З урахуванням зазначеного маємо підстави наполягати на тому, що впровадження у меню досліджуваного ресторану «Clover» удосконаленого чизкейку є виправданим. Так, даний десерт, поза сумнівом, буде користуватися попитом у відвідувачів закладу, адже, як пам'ятаємо, його частими гостями є люди, які займаються спортивними тренуваннями та неабияк слідкують за своїм здоров'ям. Крім того, даний десерт має вищу рентабельність, ніж десерт-аналог, що дозволить закладу отримувати більший прибуток.

Отже, удосконалений чизкейк з вишневим сиропом, на наш погляд, обов'язково має бути включений до меню ресторану «Clover». Реалізація зазначеного дозволить закладу отримувати більший прибуток від реалізації удосконаленого чизкейку, а також забезпечить збільшення кількості постійних гостей.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота спрямована на удосконалення технології приготування чизкейку зниженої енергетичної цінності, зі зниженим вмістом жиру та цукру і покращеним нутрієнтним складом, а також з урахуванням наявних виробничих потужностей та особливостей технологічних процесів ресторану «Clover».

Актуальність обраної теми зумовлена прогресуючими тенденціями збільшення кількості людей з надлишковою вагою та ожирінням. Надлишковою вагою в Україні страждають 22,1 % дорослого населення (кожна 3-я жінка та кожний 5-ий чоловік). Відтак, необхідність більшої популяризації здорового способу життя та правильного харчування не викликає жодного сумніву.

Проаналізувавши ринок ресторанного господарства м. Вінниці, було з'ясовано, що станом на тепер у місті працюють 318 закладів ресторанного господарства, з яких 94 спеціалізуються на європейській кухні і 21, подібно ресторану «Clover», знаходяться у центральній частині міста.

Вивчивши меню досліджуваного закладу та меню його конкурентів (основними з них, на наше переконання, є ресторани «Lavinia», «Rich», «Mont Blanc», «Rivali», «Марсель»), а також провівши репрезентативне опитування та сформувавши на підставі цього уявлення про те, хто є основним гостем ресторану «Clover», чого він потребує та які має вподобання, нами було прийнято рішення удосконаленими один із найбільш популярних у закладі десерт – чизкейк – шляхом підвищення його харчової цінності, а водночас зниження калорійності, вмісту жирів та простих вуглеводів. І, що дуже приємно, нам це вдалося.

Удосконалення чизкейку у ресторані «Clover» відбулося шляхом внесення змін у рецептуру основи десерту (пшеничне борошно було замінено на вівсяне у поєднанні з висівками та пластівцями, вершкове масло жирністю

82 % замінено іншим, менш калорійним) та рецептуру сирної маси (вершковий сир «Філадельфія» жирністю 60 % замінено кисломолочним сиром жирністю 5 %, вершки та вершкове масло замінено сметаною жирністю 15 %, змість цукру використано екстракт стевії, використано також кукурудзяний крохмал, лимонну кислоту, яєчний білок). Для оздоблення нами було запропоновано вишневий сироп, приготовлений на основі свіжої/мороженої вишні, з додаванням цукру, води, лимонної кислоти, екстракту стевії та пектину. Що стосується сиропу на основі вишні, останню за основу було обрано не випадково, адже, як відомо, саме вишня є гастрономічним брендом дестинації м. Вінниці, відповідно використання її в одному з найбільш популярних десертів закладу виглядає, на нашу думку, доволі символічно.

У роботі презентовано технологічну карту удосконаленого чизкейка та детально розписано технологічний процес його приготування. Значну увагу звернуто також на контрольні-критичні точки, які мають бути враховані при приготуванні презентованого десерту.

Завдяки зазначеному нами було отримано продукт, який за своїми фізико-хімічними характеристиками значно переважає свого попередника, а крім того, є більш рентабельним, як засвідчили проведені економічні розрахунки. Так, енергетична цінність удосконаленого чизкейку є на 31 % нижчою, ніж у чизкейка-попередника, а харчових волокон, білка, мінералів та вітамінів у ньому значно більше; стосовно рентабельності, вона на 9,78 % більша, ніж у чизкейка, який було взято за основу.

Таким чином, удосконалений чизкейк є суттєво покращеною версією класичного чизкейку, саме тому його впровадження в меню досліджуваного закладу є виправданим.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку HoReCa в Україні. URL : <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-vojny>  
(дата звернення: 04.10.2024)
2. Площа Гагаріна. URL : <https://www.townpass.com.ua/uk/interesting/gostyam-goroda/ploshtady-gagarina>  
(дата звернення: 04.10.2024)
3. Сторінка ресторану «Clover» у соціальній мережі «Instagram». URL : <https://www.instagram.com/clover.family.restaurant/> (дата звернення: 04.10.2024)
4. Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18%. URL : <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18>  
(дата звернення: 06.10.2024)
5. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі Змінами № 1 та № 2. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=25951](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25951) (дата звернення: 11.10.2024)
6. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посібн. Київ : Кондор, 2012. 238 с. URL : [https://pidru4niki.com/16781024/turizm/organizatsiya\\_gotelnogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/16781024/turizm/organizatsiya_gotelnogo_gospodarstva)  
(дата звернення: 12.10.2024)
7. Стандарти обслуговування гостей у ресторанах. URL : <https://papamamacompany.com.ua/news/standarti-obslugovuvanna-gostej-u-restoranah> (дата звернення: 12.10.2024)
8. Гостинність. *Словник*. URL : <http://surl.li/fyrzhk> (дата звернення: 12.10.2024)

9. Стандарти НАССР. URL : <https://ndvoic.gov.ua/standarti-nassr-19-02-18-30-10-2022/> (дата звернення: 13.10.2024)
10. Обов'язки шеф-кухарів та кухарів. URL : <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/poradi-ta-pidkazki/oboczazki-shef-kukhariv-ta-kukhariv.html> (дата звернення: 13.10.2024)
11. Томащук О.Г., Томащук А. Особливості організації роботи холодного цеху ресторану. *Наукове мислення* : зб. матер. XXXIII Всеукр. практ.-пізнавал. Інтернет-конф. URL : <https://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/64-tridtsyat-tretya-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-internet-konferentsiya> (дата звернення: 13.10.2024)
12. Організація роботи холодного цеху. URL : <https://food-equip.com.ua/ua/stati/organizatsiia-raboty-holodnogo-tseha> (дата звернення: 13.10.2024)
13. Ресторанні цехи: як правильно організувати роботу кухні для створення страв високої якості. URL : <https://food-equip.com.ua/ua/stati/restorannye-tsehi-kak-pravilno-organizovat-rabotu-kuhni-dlia-sozdaniia-bliud-vysokogo-kachestva> (дата звернення: 13.10.2024)
14. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с. URL : <http://surl.li/uusgkr> (дата звернення: 13.10.2024)
15. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. проф. А.М. Дорохович, проф. В.М. Ковбаси. Київ : Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с.
16. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
17. Торгові та виробничі приміщення ресторану, їх короткі характеристики. URL : [http://um.co.ua/8/8-9/8-91467.html#google\\_vignette](http://um.co.ua/8/8-9/8-91467.html#google_vignette) (дата звернення: 13.10.2024)

18. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с. URL : <http://surl.li/sagruo> (дата звернення: 13.10.2024)
19. [Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В.](#) Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 209. 292 с.
20. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
21. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
22. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. Київ : А.С.К., 2008. 848 с.
23. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 3-тє вид., переробл. та доповн. / О.В. Шалимінов. Київ : АРІЙ, 2016. 992 с.
24. Кучерук З.І., Шматченко Н.В. Технологія кондитерських виробів : навч. посіб. для самостійного вивчення курсу. Харків : ХДУХТ, 2020. 179 с. URL : [https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit\\_%20technology\\_20.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit_%20technology_20.pdf) (дата звернення: 13.10.2024)
25. Гайдук О.В., Герлянд Т.М., Дрозіч І.А., Кулалаєва Н.В., Романова Г.М. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручн. Київ : ІПТО НАПН України, 2020. 440 с. URL : [https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/723902/1/pidruchnyk\\_kondyterka\\_21\\_11\\_20.pdf](https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/723902/1/pidruchnyk_kondyterka_21_11_20.pdf) (дата звернення: 13.10.2024)
26. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : навч. посібн. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.

27. Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : навч. посіб. Херсон : Олді+, 2019. 160 с.

28. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НАССР в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 45. URL : <https://dspace.onua.edu.ua/server/api/core/bitstreams/bf3a8e87-a665-4876-b3ac-eb9aae1b2126/content> (дата звернення: 13.10.2024)

29. Лозова Т.М. застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія : Технічні науки*. 2019. Вип. 22. С. 34-37. URL : <https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1221-2019-22-06.pdf> (дата звернення: 13.10.2024)

30. Франко М.С. Роль молочних продуктів у збереженні здоров'я людей. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України* : зб. матер. XIII Всеукр. студ. наук.-практ. конф. Вип. 193. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. С. 287-291.

31. Франко М.С. Дослідження ареалу та концептуальних основ діяльності ресторану «Clover» (м. Вінниця). *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку* : зб. матер. XIII Всеукр. студ. наук.-практ. конф. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024.

32. Дослідження показують, що понад мільярд людей у всьому світі страждають ожирінням. *BBC*. 1 березня 2024 р. URL : <https://www.bbc.com/news/health-68436642> (дата звернення: 24.10.2024)

33. Ожиріння – конституційна особливість чи хвороба? URL : <https://health-ua.com/endocrinology/ozirinnia/68550-ozhirnnya-konstitutcjna-osoblivstchi-hvoroba> (дата звернення: 24.10.2024)

34. Єжова М. Технологія чізкейка малинового з екстрактом стевії, яблучним пектином та борошном вівсяним. *Ресторанні технології* : зб. наук. ст. студ. / відп. ред. М. Ф. Кравченко. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. С. 15-21. URL :

<https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/3dbc4780103249847fa0f41f64fc0eb8.pdf>

(дата звернення: 24.10.2024)

35. Антонюк І., Медведєва А. Чизкейки підвищеної біологічної цінності. *Товари і ринки*. 2023. № 2. С. 148-162. DOI: [10.31617/2.2023\(46\)12](https://doi.org/10.31617/2.2023(46)12) (дата звернення: 24.10.2024)

36. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=85148](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85148) (дата звернення: 24.10.2024)

37. ГОСТ 21149-93 Пластівці вівсяні. Технічні умови (ГОСТ 21149-93, IDT). URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=86226](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86226) (дата звернення: 24.10.2024)

38. ГОСТ 21149-93 Пластівці вівсяні. Технічні умови (ГОСТ 21149-93, IDT). URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=86226](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86226) (дата звернення: 24.10.2024)

39. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=72416](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=72416) (дата звернення: 24.10.2024)

40. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови. З Поправкою та Змінами № 1 і № 2. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=72410](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=72410) (дата звернення: 24.10.2024)

41. ДСТУ 7519:2014 Вершки питні. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84689](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84689) (дата звернення: 24.10.2024)

42. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=70433](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=70433) (дата звернення: 24.10.2024)

43. ДСТУ 4929:2008 Стевія. Показники якості заготівельної сировини та методи їх визначання. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=91545](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=91545) (дата звернення: 24.10.2024)

44. ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови. Зі зміною № 1 (ІПС № 12-2013) та поправкою (ІПС № 11-2000). URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=70422](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=70422) (дата звернення: 24.10.2024)

45. ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови (ГОСТ 908-2004, ІДТ). URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=85518](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85518) (дата звернення: 24.10.2024)

46. ДСТУ 8325:2015 Вишня свіжа. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=81511](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=81511) (дата звернення: 24.10.2024)

47. ДСТУ 4623:2023 Цукор. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=104333](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=104333) (дата звернення: 24.10.2024)

48. ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=61154](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=61154) (дата звернення: 24.10.2024)

49. ДСТУ 6088:2009 Пектин. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=92655](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=92655) (дата звернення: 24.10.2024)

# Додатки