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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З НЕРИБНИХ ПРОДУКТІВ МОРЯ»

(за матеріалами Фізичної особи-підприємця Войтко Поліни Павлівни, ресторан «Старий замок», м. Гнівань, Вінницька обл.)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи РТ-21д(м),
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
денної форми навчання Дмитра ПРАЩУКА

Науковий керівник
канд. екон. наук, доцент Валентина ПОСТОВА

Гарант освітньої програми
канд. техн. наук, доцент Тетяна СЕМКО

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП…….. 3
РОЗДІЛ 1 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»…… 6
1.1 Дослідження споживачів в діяльності ресторану «Старий замок»……..... 6
1.2 Дослідження конкурентного середовища ресторану «Старий замок» ….. 9
РОЗДІЛ 2 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»…… 15
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану «Старий замок»…….. 15
2.2 Характеристика виробничого процесу ресторану «Старий замок»……. 19
2.2.1 Виробнича програма ресторану «Старий замок»…… 19
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у ресторані «Старий замок»…… 24
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції…….. 29
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ресторану «Старий замок»…… 35
РОЗДІЛ 3 ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»…… 40
3.1 Розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря у ресторані «Старий замок»…….. 40
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страв з нерибних продуктів моря ……. 53
3.3 Обґрунтування рентабельності розробки технології приготування страви з нерибних продуктів моря в ресторані «Старий замок»…… 57
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ……. 60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……. 63
ДОДАТКИ…….. 68

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасні тенденції здорового харчування спонукають все більше людей звертати увагу на якість та різноманіття продуктів, що входять до їх раціону. У зв'язку з цим важливу роль починають відігравати морепродукти, особливо ті, що не є рибою. Вони мають багатий склад поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мікроелементів та інших важливих для здоров'я компонентів, що дозволяє суттєво покращити якість харчування. Водночас споживачі прагнуть отримувати не тільки якісну продукцію, а й доступну інформацію щодо її переваг та способів приготування.

У країнах із розвиненим ринком морепродуктів, таких як Японія чи Південна Корея, нерибні продукти моря вже стали невід'ємною частиною щоденного раціону. В Україні ж такі продукти, як креветки, мідії та восьминоги, залишаються здебільшого делікатесами, які обмежено представлені в ресторанах та торгових мережах. Із розвитком закладів ресторанного господарства зростає і потреба у розширенні асортименту страв з морепродуктів, зокрема в сегменті нерибних продуктів моря, адаптованих до специфіки української кухні.

Актуальність цієї теми обумовлена як потребою популяризації нерибних морепродуктів серед українських споживачів, так і необхідністю розробки ефективних маркетингових стратегій для їх просування.

Кваліфікаційна робота на тему «Розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря» виконується на матеріалах ресторану «Старий замок», м. Гнівань, Вінницька обл.

Мета кваліфікаційної роботи – розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря на матеріалах ресторану «Старий замок».

Відповідно до сформульованої мети визначено завдання кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати ринок споживачів в області діяльності ресторану «Старий замок»;

- дослідити конкурентів ресторану «Старий замок»;
- визначити концептуальні засади діяльності ресторану «Старий замок»;
- охарактеризувати виробничий процес та виробничу програму ресторану «Старий замок»;
- дослідити технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції у ресторані «Старий замок»;
- охарактеризувати процес надання послуг у ресторані «Старий замок»;
- розробка технології приготування страв з використанням нерибних продуктів моря шляхом кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару;
- визначити контрольно-критичні точки технологічного процесу виготовлення страв з нерибних продуктів моря шляхом кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару;
- обгрунтувати рентабельність розробленої продукції.

Об’єкт дослідження – технологічний процес приготування страв з нерибних продуктів моря.

Предмет дослідження – теоретичні та практичні аспекти удосконалення технології приготування страв з використанням нерибних продуктів моря шляхом кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару.

Інформаційна база – статистичні дані, достовірні та актуальні результати наукових досліджень: наукові праці вітчизняних та зарубіжних науковців Цибулько А., Шевчук О., Боултер Дж., Кондо Т., Хьон К., Маріно Е., Іващенко О..

Методи дослідження – загальноприйняті органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні дослідження за стандартними рекомендованими методиками.

Наукова новизна полягає в розробці технології приготування страв шляхом кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару.

Апробація результатів дослідження – основні результати дослідження пройшли апробацію на XIII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України» (ВТЕІ ДТЕУ, 18.04.24); II Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-

конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (ВТЕІ ДТЕУ, 17.10.24).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (50 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 63 сторінках. Робота містить 14 рисунків, 21 таблицю, 7 додатків на 7 сторінках.

РОЗДІЛ 1
МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»

1.1 Дослідження споживачів в діяльності ресторану «Старий замок»

Ресторан «Старий Замок» функціонує у місті Гнівань Вінницької області на вулиці Марії Ковач 17 (рис. А.1, додаток А). Гнівань – невелике містечко, розташоване в мальовничій місцевості на берегах річки Південний Буг, за 22 км від обласного центру – міста Вінниці. Місто займає площу близько 800 гектарів і має населення близько 11 тисяч осіб, з щільністю 1402 особи/км² станом на 2019 рік. Хоча останніми роками спостерігається незначне зменшення чисельності населення через міграцію молоді до більших міст, Гнівань зберігає свою привабливість завдяки своїй затишній атмосфері та розвиненій інфраструктурі.

Ринок споживачів ресторанних послуг у Гнівані має свої унікальні риси, які залежать від культурних та соціально-економічних особливостей населення. Основні відвідувачі «Старого Замку» – це місцеві мешканці, які надають перевагу традиційній українській кухні з її різноманітністю страв, а також туристи, що приїжджають ознайомитися з регіоном.

Дослідження споживачів проводилися за статистичними даними міста Гнівань Вінницької обл., де знаходиться ресторан «Старий замок». В даному районі існує достатня кількість потенційних споживачів закладу ресторанного господарства «Старий замок». Місто має низку визначних місць: місцевий парк, музеї, стадіон, торговельні центри, а також житлові райони, що створює стабільний потік потенційних відвідувачів для закладів харчування.

Результати опитування представлені у табл. Б.1, додаток Б. Як видно з даних таблиці, розподіл статевого складу споживачів ресторану є майже рівнопропорційним.

За віковою структурою, можна виділити такі групи населення:

1. Працездатний вік (19-59 років): ця група зазвичай представлена найбільшою часткою населення, оскільки включає активну працездатну частину населення.

2. Літні люди (60 років і старше): ця група може включати пенсіонерів та осіб похилого віку.

Залежно від професійного складу населення, в місті можна виділити такі категорії:

1. Робітники і працівники цехів та заводів.

2. Вчителі та працівники освіти.

3. Медичні працівники.

4. Цивільні службовці та працівники державних установ.

5. Працівники сфери послуг.

Завдяки розвитку інфраструктури Гнівань приваблює різні вікові групи, серед яких основну частину складає працездатне населення віком 19-59 років. Також місто має значну частку літніх людей, віком від 60 років, які можуть становити значну аудиторію для ресторану «Старий Замок». Впливають на ринок також професійні особливості: Гнівань має представників різних професійних категорій, зокрема працівників місцевих заводів, педагогів, медичних працівників, держслужбовців та осіб, зайнятих у сфері послуг.

Культурне та етнічне розмаїття Гнівані додає місту колориту, оскільки більшість населення складають українці, проте тут також проживають росіяни, молдовани та білоруси, що збагачує міське культурне життя. Розподіл населення міста Гнівань за рідною мовою представлено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Розподіл населення міста Гнівань за рідною мовою

Мова	Відсоток
Українська	88%
Російська	8%
Інші	4 %

Аналізуючи розподіл населення міста Гнівань за рідною мовою, можна зробити висновок, що основну частину потенційних відвідувачів ресторану «Старий замок» складають україномовні жителі – 88%. Це означає, що українська мова є домінуючою і має враховуватися в маркетингових матеріалах, меню та обслуговуванні. Російськомовні складають 8% населення, і для них також варто забезпечити зручність, але акцент на обслуговуванні може бути менш пріоритетним порівняно з україномовною аудиторією. Інші мови складають лише 4%, що свідчить про незначну частку іноземців чи представників інших етнічних груп у Гнівані, отже, потреба в обслуговуванні іншими мовами є незначною.

Жителі переважно відзначають традиційні українські свята, проте також сприймають і святкують інші культурні події, що відбуваються у місті. «Старий Замок» відповідає вподобанням споживачів, пропонуючи широкий вибір страв, включно з українськими класичними стравами, але також відкритий до включення популярних позицій інтернаціональної кухні.

Психологічні та поведінкові характеристики потенційних гостей ресторану «Старий Замок» у місті Гнівань Вінницької області відрізняються різноманіттям, адже залежать від індивідуальних уподобань кожного відвідувача. Однак можна виділити кілька загальних рис, що характеризують більшість гостей ресторану:

1. Смакові вподобання: відвідувачі «Старого Замку» мають різноманітні смакові уподобання. Найпопулярнішими є страви української кухні, включаючи традиційні гарячі страви, закуски та напої, які підкреслюють автентичність і локальний колорит.

2. Стиль життя: гості ресторану представляють різні стилі життя – серед них студенти, службовці, професіонали, сім’ї та молодь, яка цінує активний спосіб життя. Це дозволяє ресторану варіювати меню, пропонуючи широкий асортимент страв та напоїв, що відповідають очікуванням усіх категорій відвідувачів.

3. Бюджет: фінансовий статус гостей різноманітний, і це впливає на їхні очікування щодо ціни. «Старий Замок» пропонує позиції в різних цінових

категоріях, що дозволяє задовольнити потреби як економних гостей, так і тих, хто готовий витратити більше на особливий досвід.

4. Соціальні зв’язки: ресторан часто відвідують групи друзів, родини чи колеги для проведення часу разом. Це визначає вибір гостей, які шукають заклади з комфортною атмосферою, що сприяє спілкуванню.

5. Вимоги до обслуговування: відвідувачі мають різні очікування стосовно обслуговування. Частина з них цінує швидкість і ефективність, інші ж очікують розмірену атмосферу, де обслуговування дозволяє насолодитися часом у ресторані.

Ці характеристики допомагають «Старому Замку» адаптувати свій підхід та покращувати обслуговування відповідно до потреб відвідувачів. Розвиток ринку ресторанних послуг у Гнівані спрямований на підвищення вимог до якості сервісу, розширення меню, підвищення привабливості інтер’єру та застосування маркетингових інструментів для залучення й утримання клієнтів.

1.2 Дослідження конкурентного середовища ресторану «Старий замок»

Для проведення аналізу конкурентного середовища ресторану «Старий Замок» у місті Гнівань Вінницької області варто оцінити заклади у радіусі 20 км, які можуть приваблювати подібну аудиторію відвідувачів. Це дозволить зрозуміти сильні та слабкі сторони конкурентів і допоможе визначити унікальні можливості для «Старого Замку». Основні конкуренти в даному радіусі включають декілька популярних закладів, кожен з яких має свої особливості.

Ресторан «Старий замок» функціонує у місті Гнівань Вінницької області за адресою вул. Марії Ковач 17 (рис.1.1).

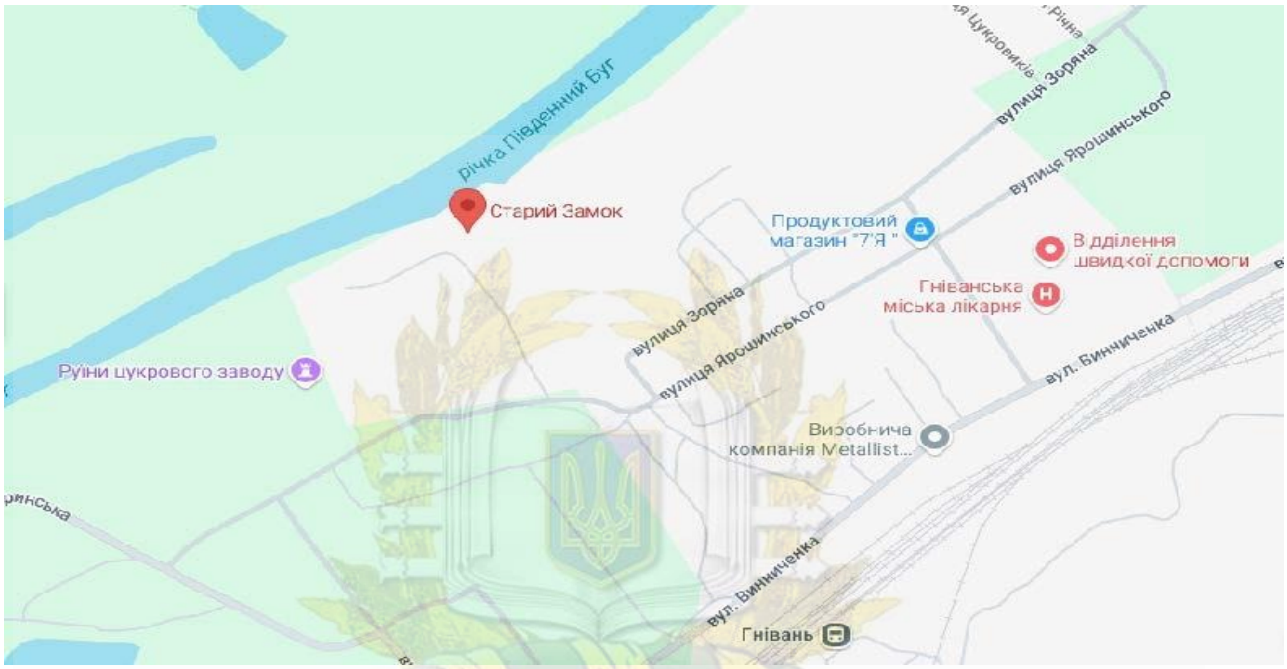

Рисунок 1.1 – Розташування ресторану «Старий замок»

Розташування ресторану «Старий замок» у Гнівані Вінницької області надає йому кілька конкурентних переваг у порівнянні з іншими закладами регіону. Гнівань є невеликим містом, де кількість закладів громадського харчування обмежена, що зменшує кількість конкурентів у безпосередній близькості. Завдяки близькості до парку, музеїв, стадіону та торговельних центрів, «Старий замок» має стабільний потік потенційних клієнтів, які можуть вибрати його як місце для відпочинку та харчування після відвідування цих локацій.

Враховуючи, що в регіоні є певна кількість підприємств, таких як місцеві заводи, сфера послуг, освітні та медичні заклади, ресторан також може приваблювати працівників цих установ як постійних клієнтів у будні дні. Завдяки орієнтації на україномовну більшість, «Старий замок» може врахувати місцеві культурні та мовні особливості в своїх послугах, забезпечуючи кращий досвід для клієнтів. Це створює більш стійку клієнтську базу у порівнянні з конкурентами, які можуть не мати таких зручних переваг щодо локації та адаптованості до місцевого населення.

Основними конкурентами є заклади, які відрізняються концепцією, кухнею, інтер’єром та цільовою аудиторією. Ось детальний огляд конкурентів:

1. Ресторан «Бартка» (Вінниця, 18 км):

– опис і концепція: «Бартка» – ресторан української кухні з етнічним стилем, розташований у Вінниці, що відомий автентичним інтер'єром з дерев'яними елементами, декором в стилі старовинної хати та національною тематикою.

– цільова аудиторія: Місцеві жителі та туристи, які прагнуть відчути атмосферу української автентики, спробувати традиційні страви.

– меню та цінова політика: Спеціалізується на українських стравах, таких як борщ, вареники, печеня, страви з м'яса та риби, а також напоях власного виробництва. Середній чек високий, розрахований на середній та преміальний сегменти.

– сильні сторони: Автентичний стиль, національна кухня, позитивні відгуки про якість страв і обслуговування.

– Слабкі сторони: Обмежений вибір міжнародної кухні та високий середній чек, що не завжди підходить для економних відвідувачів.

2. Готельно-ресторанний комплекс «Поділля» (Тиврів, 14 км):

– Опис і концепція: «Поділля» пропонує послуги ресторану і готелю, розташований на природі поруч із річкою, що приваблює відвідувачів, які шукають відпочинок у спокійній атмосфері за містом.

– Цільова аудиторія: Родини з дітьми, подружні пари, корпоративні клієнти, які відвідують заклад для святкувань, корпоративів або весіль.

– Меню та цінова політика: Українська та європейська кухня, широкий асортимент страв на грилі, рибні та м'ясні страви. Цінова політика – середній сегмент.

– Сильні сторони: Універсальність послуг (готель і ресторан), гарний краєвид, можливість проведення великих святкувань.

– Слабкі сторони: Віддалене розташування від міста може знизити кількість спонтанних відвідувачів, особливо серед туристів.

3. Ресторан «Затишок» (с. Якушинці, 19 км):

– Опис і концепція: Сімейний ресторан з затишним інтер’єром, спрямований на сімейний відпочинок і невеликі святкування. Декор виконаний у світлих тонах, що створює приємну атмосферу для відвідувачів.

– Цільова аудиторія: Родини з дітьми, літні люди, місцеві жителі, що віддають перевагу недорогому сімейному відпочинку.

– Меню та цінова політика: Меню складається з популярних українських та європейських страв, таких як супи, гарніри, рибні страви, салати.

– Цінова політика -бюджетний та середній сегменти.

– Сильні сторони: Доступні ціни, сімейна атмосфера, хороша репутація серед місцевих жителів.

– Слабкі сторони: Обмежені можливості для масштабних заходів і невеликий вибір спеціальних страв.

4. Кафе «Мрія» (Гнівань, 2 км):

– Опис і концепція: Кафе з демократичною атмосферою, популярне серед місцевих жителів завдяки доступним цінам і невимушеній обстановці.

– Цільова аудиторія: Місцеві мешканці, молодь, працівники, що приходять на обід чи вечерю в зручне місце біля дому чи роботи.

– Меню та цінова політика: Страви української кухні, а також популярні фаст-фуд позиції, доступні ціни, орієнтація на економ-сегмент.

– Сильні сторони: Розташування поруч з основними житловими районами, доступні ціни, швидке обслуговування.

– Слабкі сторони: Відсутність унікальної концепції або атмосфери, обмежене меню для вибагливих відвідувачів або туристів.

1. Ресторан «Вілла Вікторія» (с. Агрономічне, 20 км):

– Опис і концепція: Це стильний ресторан для святкувань та подій, популярний серед мешканців околиць Вінниці завдяки якісному сервісу та сучасному інтер'єру.

– Цільова аудиторія: Подружні пари, родини, туристи, компанії, які шукають місце для святкувань, корпоративних подій або весіль.

– Меню та цінова політика: Меню включає європейську та українську кухню, багато страв на грилі та авторські десерти. Рівень цін -середній і преміальний сегменти.

– Сильні сторони: Стильний інтер'єр, можливості для проведення заходів, авторське меню, висока якість обслуговування.

– Слабкі сторони: Віддаленість від міста для гостей, які не мають власного транспорту, орієнтація на преміальний сегмент обмежує частину аудиторії.

У процесі дослідження діяльності закладів-конкурентів для ресторану «Старий замок» здійснено аналіз їх продукції, послуг, особливостей меню та контингенту відвідувачів. Для цього використано дані сайтів із вільних джерел інформації в інтернеті. Результати представлено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Асортимент продукції закладів-конкурентів ресторану «Старий замок» у кількісному виразі

Заклади	Основні групи страв						
	Салати	Закуски	Перші страви	Рибні страви	М'ясні страви	Гарячі страви, гарніри	Десерти
Ресторан «Бартка»	8	6	4	5	10	7	5
Готельно-ресторанний комплекс «Поділля»	6	5	3	4	8	6	4
Ресторан «Затишок»	5	4	2	3	6	5	3
Кафе «Мрія»	4	3	2	2	5	4	2
Ресторан «Вілла Вікторія»	7	6	3	5	9	7	6

Загальний аналіз:

1. Салати: Найбільша кількість салатів представлена у ресторані «Бартка» (8 позицій), тоді як найменше – у «Мрії» (4 позиції).

2. Закуски: Середній показник становить близько 5 позицій, знову найбільший вибір у «Бартці» та «Віллі Вікторії» (по 6 позицій).

3. Перші страви: В середньому по 3 позиції, з найбільшим асортиментом у «Бартки» (4 страви).

4. Рибні страви: Найбільш різноманітний вибір пропонують «Бартка» та «Вілла Вікторія» (по 5 позицій).

5. М’ясні страви: У всіх закладах добре представлені м’ясні страви, з найбільшим вибором у «Бартці» (10 позицій).

6. Гарячі страви та гарніри: В середньому представлені 6-ма позиціями. Найбільший вибір у «Бартці» та «Віллі Вікторії» (по 7 страв).

7. Десерти: Найбільша кількість десертів представлена у «Віллі Вікторії» (6 позицій), а найменша – у «Мрії» (2 позиції).

Таке розподілення асортименту дозволяє ресторану «Старий Замок» бачити, на які категорії варто звернути увагу для збільшення унікальних пропозицій, особливо у сегментах перших страв та десертів, де конкуренти мають менший вибір.

Отже, «Старий Замок» має змогу виділитися на фоні конкурентів, пропонуючи:

– автентичний інтер’єр у стилі середньовіччя, який відрізнятиметься від стилю конкурентів і привертатиме увагу туристів та місцевих жителів;

– розширене меню з акцентом на українській та європейській кухні, яке може включати ексклюзивні страви, пов’язані з історичною тематикою;

– послуги для сімейного відпочинку, романтичних вечорів та великих заходів, з урахуванням потреб кожної групи.

Це дозволить «Старому Замку» зайняти сильні позиції на ринку, пропонуючи унікальний досвід, орієнтований на широкий спектр відвідувачів у регіоні.

РОЗДІЛ 2
ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»

2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану «Старий замок»

Ресторан «Старий Замок» – це унікальний заклад, що пропонує страви української та європейської кухні, а також широкий вибір напоїв у власному барі. Ресторан має просторий головний зал, який може вмістити до 80 гостей, а також літній майданчик із видом на мальовничу природу Гнівані, що додає закладу особливої атмосфери.

Фасад ресторану прикрашений декоративним камінням і металевими елементами, що нагадують давні замкові стіни. У поєднанні з нічним підсвічуванням, заклад виглядає як справжній середньовічний замок, що привертає увагу місцевих жителів та туристів (рис. 2.1).

Рисунок 2.1 – Екстер’єр ресторану «Старий замок»

Концепція ресторану «Старий Замок» орієнтована на поєднання історичної величі та комфорту сучасного відпочинку. Інтер’єр закладу виконано у стилі старовинного замку з елементами середньовічної архітектури, включаючи кам’яні стіни, масивні дерев’яні меблі та декоративні елементи, що створюють відчуття справжньої подорожі у часі. Заклад розрахований на відвідувачів, які цінують не лише смачну їжу, але й естетичну насолоду, спокій і відчуття затишку в історичній атмосфері.

Внутрішнє оформлення залу включає теплі відтінки з використанням натурального дерева, декоративні арки, а також антикварні деталі, такі як старовинні світильники та картини. Усі матеріали, що використовуються, відповідають сучасним екологічним стандартам, забезпечуючи затишну і приємну атмосферу для гостей будь-якого віку (рис. 2.2).

Рисунок 2.2 – Інтер’єр ресторану «Старий замок»

Ресторан «Старий Замок» працює щоденно з 12:00 до 22:00, без вихідних.

Послуги, які пропонує ресторан «Старий Замок»:

– відзначення днів народження та ювілеїв;

– організація весільних свят;

– проведення зустрічей з друзями та сім’єю;

– організація корпоративів та бізнес-зустрічей;

– тематичні вечори з живою музикою;

– святкування календарних свят;

– організація дитячих свят та розваг для малечі;

– ритуальні обіди;

– можливість замовлення «їжі з собою»;

– повний бар з різноманітними напоями;

– виїзне обслуговування для святкувань за межами закладу;

– оренда бесідок (рис. 2.3).

Рисунок 2.3 – Елементи території та літні бесідки

Ресторан «Старий Замок» створює ідеальні умови для комфортного відпочинку та святкування, пропонуючи відвідувачам широкий спектр послуг, що відповідають будь-яким запитам.

Меню ресторану «Старий Замок» пропонує широкий вибір страв з асортименту української кухні, а також включає популярні страви європейської кулінарії (рис. 2.4). Гості можуть насолодитися скомплектованими обідами та вечерями, приготованими з використанням високоякісної локальної сировини та традиційних кулінарних технологій. Ресторан також пропонує різноманітні пісні та дієтичні страви, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій

споживачів, враховуючи їх харчові вподобання та обмеження. Кожна страва приготована з любов'ю та увагою до деталей, що робить відвідування «Старого Замку» справжнім гастрономічним задоволенням.

Рисунок 2.4 – Страви європейської та української кухні ресторану «Старий замок»

Узагальнені ознаки концепції ресторану «Старий замок» та їх характеристика представлені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція діяльності ресторану «Старий замок»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Ресторан
Клас закладу	Середній
Кулінарне спрямування	Українська та європейська кухня
Місце знаходження	вул. Марії Ковач 17, м. Гнівань, Вінницька обл., Вінницький р-н.
Контингент споживачів	Сім'ї, молодь, бізнесмени, туристи
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць:	50
Режим роботи:	12:00-23:00
Форма обслуговування:	Офіціантами
Середній чек	500 грн
Дизайнерський стиль:	Середньовічний, з елементами української народної архітектури

Таким чином, ресторан «Старий Замок» у Гнівані має кілька особливостей, які роблять його впізнаваним:

– Середньовічний дизайн: Ресторан вирізняється унікальним інтер'єром, що поєднує традиційні елементи української архітектури з сучасними акцентами. Використання натуральних матеріалів та затишне освітлення створюють комфортну атмосферу для відвідувачів.

– Меню з українською та європейською кухнею: Ресторан пропонує широкий асортимент страв, приготованих з якісних локальних продуктів. Кожна страва відзначається неповторним смаком та вишуканістю, що робить їжу не лише смачною, але й естетично привабливою.

– Привітний персонал: Офіціанти ресторану завжди готові зустріти гостей з усмішкою та забезпечити високий рівень обслуговування. Вони нададуть рекомендації щодо страв і напоїв, а також подбають про комфорт та задоволення клієнтів.

– Зручне розташування: Ресторан розташований у центрі Гнівані, що робить його доступним для місцевих жителів та туристів. Поблизу є численні парки та культурні заклади, що приваблює додаткову увагу.

Ці особливості концепції роблять ресторан «Старий Замок» привабливим для споживачів, які цінують смачну їжу, комфорт та затишок.

2.2 Характеристика виробничого процесу ресторану «Старий замок»

2.2.1 Виробнича програма ресторану «Старий замок»

Одним із ключових елементів концепції ресторану «Старий Замок» є розробка розрахункового меню – виробничої програми. Це меню містить перелік страв, кулінарних і борошняних виробів, кондитерської продукції, закупних товарів і напоїв, які заклад пропонує гостям протягом робочого дня, з вказаною вагою страв та їхньою кількістю.

Розрахункове меню ресторану «Старий Замок» було складене з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для ресторану (табл. В.1, додаток В), а також із врахуванням особливостей контингенту гостей, попиту та структури виробничих процесів закладу. До асортименту страв включено традиційні українські національні страви, що відображають концепцію ресторану.

Вихідними даними для визначення обсягу продукції є орієнтовна денна кількість відвідувачів і коефіцієнт споживання страв. Розрахунок денної кількості відвідувачів здійснено на основі завантаженості залу ресторану в типовий день (наприклад, суботу в жовтні).

Формула для визначення кількості споживачів на годину роботи ресторану виглядає так:

$$Nгод = P \times Об \times К_З, \quad (2.1)$$

Nгод – кількість споживачів за 1 годину роботи ресторану;

Р – кількість місць у ресторані;

Об – оборотність місця за годину;

КЗ – коефіцієнт завантаження (частка від одиниці) [17].

Оборотність місця протягом години залежить від середньої тривалості прийому їжі. Ресторан «Старий Замок» пропонує комплексні обіди, тому кількість споживачів розраховується для кожного прийому їжі окремо. Орієнтовна тривалість сніданків і обідів становить 40 хвилин, а вечеря триває близько 2 годин. Дані щодо динаміки завантаженості ресторану «Старий Замок» на 80 місць і кількості споживачів наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Динаміка завантаженості ресторану «Старий замок» на 80 місць за день

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
12:00-14.00	40	1,5	0,8	96
14:00-16:00	40	1,5	0,6	72
16:00-18:00	40	1,5	0,4	48

Продовження табл. 2.2

18:00-20:00	120	0,5	1,0	80
20:00-22:00	120	0,5	0,9	72
Усього споживачів за день				368
Оборотність місця протягом дня				4,6

Щоб розрахувати усього споживачів за день і оборотність місця протягом дня для ресторану «Старий Замок» за наведеними даними, можна підсумувати кількість споживачів у кожному періоді й обчислити середню оборотність місця.

1. Усього споживачів за день – це сума всіх споживачів за день.
2. Оборотність місця протягом дня – це середня кількість разів, яку кожне місце займається споживачами протягом дня.

Загальна прогнозована кількість споживачів за день визначається за формулою:

$$N = \sum N_{год} \quad (2.2)$$

$$N = 368 \text{ (ос.)}$$

Оборотність місця протягом дня визначається за формулою:

$$Об_д = N / P \quad (2.3)$$

$$Об_д = 368 / 80 = 4,6 \text{ (разів)}$$

Денний обсяг реалізації продукції по групах розраховують шляхом визначення спожитої кількості страв гостями за одне відвідування закладу та чисельності їх за робочий день (табл. 2.3):

$$n = N \ x \ m, \quad (2.4)$$

де n – денна кількість страв групи;

N – кількість споживачів за день роботи закладу, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

Коефіцієнти споживання визначених груп страв та напоїв для різних типів закладів харчування наведено у додатку Д, табл. Д.1.

Таблиця 2.3 – Денний обсяг реалізації кулінарної продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Закуски	0,6	128
Салати	0,5	106
Супи	0,6	128
Основні гарячі страви	0,8	170
Солодкі страви (десерти)	0,5	106
Гарячі напої	0,7	150
Холодні напої	0,4	185
Хлібобулочні вироби	0,5	106
Всього		979

Аналізуючи денний обсяг реалізації кулінарної продукції в ресторані «Старий Замок», можна відзначити, що найвищий попит спостерігається на основні гарячі страви, які мають коефіцієнт споживання 0,8 і реалізацію 170 порцій на день. Холодні напої також користуються високим попитом (185 порцій), незважаючи на найнижчий коефіцієнт споживання – 0,4. Закуски та супи мають однаковий рівень споживання (по 0,6) і реалізуються у кількості 128 порцій кожної групи на день. Десерти, хлібобулочні вироби та салати мають порівняно однакові обсяги реалізації – по 106 порцій щодня. Це свідчить про збалансоване меню, яке покриває широкий спектр споживчих вподобань і забезпечує різноманітність страв, що приваблює гостей із різними смаками.

Виробнича програма ресторану «Старий замок» містить перелік найменувань страв із зазначенням маси порції та кількості порцій. Вона розроблена з урахуванням асортиментного мінімуму для закладів ресторанного типу, особливостей української національної кухні та місцевих подільських страв, використання «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів», а також уподобань постійного контингенту відвідувачів (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Виробнича програма ресторану «Старий замок»

№ страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
1. Закуски			
1.1	Бутерброди з червоною рибою	50	15
1.2	Капрезе з моцарелою	150	12
1.3	Гриби смажені з часником	200	10

Продовження таблиці 2.4

1.4	Сирна тарілка	150	12
1.5	Тарілка м’ясна (буженина, ковбаси)	150	15
1.6	Паштет печіночний	100	14
1.7	Овочева тарілка з соусом	200	14
1.8	Пиріжки з капустою	100	20
	2. Салати		
2.1	Салат «Цезар»	200	20
2.2	Овочевий салат з оливковою олією	200	20
2.3	Салат з тунцем	200	18
2.4	Салат «Олів’є»	200	15
2.5	Грецький салат	200	16
2.6	Салат з буряка з горіхами	200	14
	3. Супи		
3.1	Борщ український з пампушками	400	25
3.2	Грибний суп з грінками	350	15
3.3	Суп-пюре з броколі	350	12
3.4	Рибний суп з картоплею	350	15
3.5	Суп з чечевиці	350	18
3.6	Солянка м’ясна	400	20
3.7	Суп з гарбуза	350	12
3.8	Овочевий суп з локшиною	350	14
	4. Основні гарячі страви		
4.1	Котлета по-київськи	230	20
4.2	Свинина з медово-гірчичним соусом	250	18
4.3	Курка запечена з овочами	320	16
4.4	Риба запечена з лимоном	200	15
4.5	Печеня з картоплею	300	18
4.6	Картопля з грибами	250	16
4.7	Перець фарширований	350	14
4.8	Котлети з яловичини	200	20
4.9	Тефтелі з соусом	200	18
4.10	Рис з овочами	200	18
4.11	Макарони «Жульєн»	200	18
	5. Солодкі страви, десерти		
5.1	Торт «Наполеон»	150	12
5.2	Тістечка з кремом	100	15
5.3	Млинці з фруктами	150	20
5.4	Пиріг з вишнею	200	12
5.5	Яблука в тісті	150	17
5.6	Торт з сиром	200	10
	6. Гарячі напої		
6.1	Кава натуральна	100	20
6.2	Чай чорний з лимоном	250	18
6.3	Какао	250	15
6.4	Латте	120	16
6.5	Молоко з медом	250	15
6.6	Чай зелений	250	18
	7. Холодні напої		
7.1	Сік яблучний	200	25
7.2	Лимонад домашнього приготування	200	20
7.3	Компот з фруктів	200	20
7.4	Морс ягідний	200	22

Продовження таблиці 2.4

7.5	Квас	250	15
	8. Хлібобулочні вироби		
8.1	Хліб домашній	200	15
8.2	Булочки з родзинками	70	12
8.3	Пиріжки з м’ясом	100	15
8.4	Хліб з цільнозернового борошна	200	12
8.5	Круасани в асортименті	70	14
8.6	Пончики в асортименті	80	14
8.7	Піца Маргарита	430	12

Таблиця виробничої програми ресторану «Старий Замок» демонструє широкий асортимент страв, що покриває різноманітні категорії – від закусок до основних страв і десертів. Найбільша кількість порцій передбачена для таких популярних страв, як борщ з пампушками (25 порцій), рибні й м’ясні страви, а також десерти, що відповідає очікуванням щодо традиційного меню. Закуски та салати також добре представлені, особливо з огляду на популярність закусок із червоною рибою і традиційних страв на зразок «Цезаря». Ця структура асортименту відображає прагнення ресторану досягти балансу між популярними українськими стравами та сучасними кулінарними тенденціями, що задовольняє попит різних категорій гостей.

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у ресторані «Старий замок»

Виробнича структура ресторану «Старий замок» – це організаційна система, яка враховує розмір закладу, спеціалізацію та вимоги до цехів і служб, а також планування виробничих ділянок і робочих місць. Залежно від особливостей організації, виробнича структура підприємства може бути цеховою або безцеховою. Безцехова структура властива закладам із коротким циклом виробництва, які використовують напівфабрикати та мають обмежений

асортимент продукції, як-от спеціалізовані кафе, закусочні або їдальні доготівельного типу.

Оскільки ресторан «Старий замок» має повний виробничий цикл і широкий асортимент страв, його виробнича структура – цехова. Це означає, що всі виробничі ділянки спеціалізовані, розділені на заготівельні й доготівельні цехи. Схема технологічного процесу включає етапи зберігання сировини, її обробку в заготівельних цехах, подальшу термічну обробку в гарячих цехах і подачу готових страв у торговий зал. Такий підхід забезпечує якісну організацію виробничого процесу, оптимальне використання сировини та збереження високих стандартів якості (рис. 2.5).

Для підтримки санітарних і гігієнічних норм у закладі впроваджено низку заходів:

- виробничі приміщення розташовані відповідно до етапів технологічного процесу: заготівельні цехи - облизу складських приміщень, а доготівельні - біля торговельного залу, щоб уникнути перетину потоків сировини і готової продукції;
- забезпечено чітку організацію потоку виробничого процесу;
- в цехах обладнання розташовано по ходу технологічного процесу;
- робочі місця укомплектовані необхідним обладнанням, інструментами та інвентарем;
- створено безпечні умови праці для співробітників.

Згідно з будівельними нормами, площа виробничих приміщень розрахована для забезпечення комфортних умов праці. Приймання сировини відбувається у завантажувальній зоні, після чого продукція надходить для зберігання у холодильні та сухі комори. Далі сировину спрямовують на первинну обробку в заготівельні цехи, такі як м’ясний, рибний і овочевий, де вона проходить підготовку до використання.

Напівфабрикати надходять у доготівельні цехи, де вони проходять теплову обробку і доведення до готовності. Після завершення цих етапів страви подають у торговий зал, дотримуючись високих стандартів обслуговування.

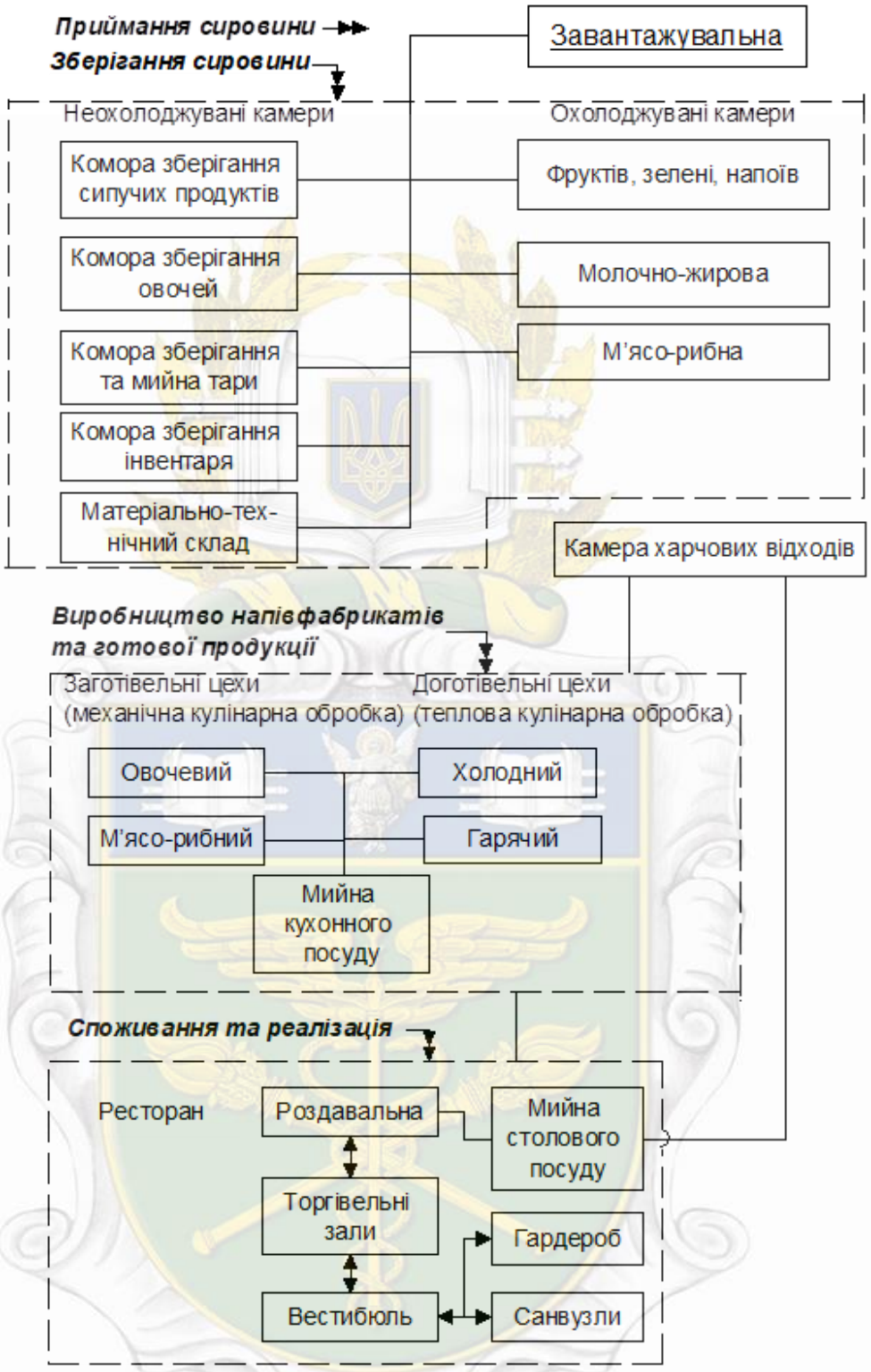

Рисунок 2.5 – Структурно-технологічна схема організації виробництва та реалізації продукції у ресторані «Старий замок»

Подана структурно-технологічна схема визначає особливості розподілу праці між різними цехами та їхні взаємозв'язки у виробничому процесі.

Кожен виробничий процес у закладі складається з кількох операцій, для яких організовано робочі місця з урахуванням технологічних потреб, кваліфікації працівників та оптимізації обсягу роботи. Кожне робоче місце оснащене відповідно до специфіки операцій: обладнанням, інструментами та інвентарем, що сприяє ефективності процесу.

Устаткування, площа складських приміщень і виробничих цехів «Старого замку» відповідають стандартам та забезпечують ефективну організацію роботи для створення високоякісної продукції та задоволення попиту споживачів.

Перелік устаткування та визначення площ складських приміщень ресторану «Старий замок» подано у таблиці Г.1 (додаток Г). Розрахована площа складських приміщень – 24 м².

Площі заготівельних цехів визначено, виходячи з розмірів встановленого обладнання в овочевому та м’ясо-рибному цехах (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 - Розрахунок площ під обладнанням заготівельних цехів

Робочі місця	Кількість сировини, що обробляється, кг	Необхідне устаткування				Кількість одиниць	Площа устаткування м²
		Тип	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм			
				довжина	ширина		
Овочевий цех							
Зберігання овочів	120	Підтоварник	ПТ-2Б	1200	900	2	1,08
Очищення картоплі та коренеплодів	30	Машина для очищення картоплі	200 кг/год, М-20	480	650	1	0,31
Миття овочів	80	Ванна мийна	ВМ2	750	700	1	0,53
Обробка листяних та цибулевих	5	Стіл виробничий з охолоджувальною камерою	Angelopo	850	700	2	0,6
Ручне доочищання	12	Стіл виробничий	СВА-1200	1200	700	1	0,84
Нарізання овочів	70	Машина для нарізання овочів	60–120 кг/год, RG-300	250	500	1	0,13
Раковина для миття рук				500	400	1	0,20
Бачок для відходів		Ємність для відходів	БО-400	350	350	1	0,12
Разом							3,81
М’ясо-рибний цех							

Продовження таблиці 2.5

Зберігання напівфабрикатів	40	Шафа холодильна	v=400 л, НКМ N090–02	800	900	1	0,72
Розморожування та промивання	40	Ванна мийна	ВМ2	750	700	1	0,53
Нарізання, відбивання напівфабрикатів	35	Стіл виробничий	СП-3А	1250	750	2	0,88
Виготовлення січеної маси	5	М’ясорубка	а=150 кг/год, TS-15E	230	380	1	0,09
Зважування напівфабри-катів		Ваги настільні електронні	а=8 кг, АВ-7	370	340	1	0,13
Раковина для миття рук				500	400	1	0,20
Бачок для відходів		БО-400		350	350	1	0,12
Разом							2.67

Площу заготівельних цехів визначаємо за формулою 2.5:

$$S\text{прим} = \frac{S\ \text{устатк}}{ή} \qquad (2.5)$$

де S прим – площа приміщення, м^2;

S устатк – площа, яку займає устаткування, м^2;

ή – коефіцієнт використання площі (0,3).

Площа овочевого цеху складає: $S_ц = 3,81/ 0,3 = 12,7$ м^2

Площа м’ясо-рибного цеху складає: $S_ц = 2.67/ 0,3 = 8,9$ м^2

Аналогічно визначаються площі доготівельних цехів ресторану «Старий замок»-гарячого і холодного.

Площа гарячого цеху складає: $S_ц = 9.9/ 0,3 = 33$м^2

Площа холодного цеху складає: $S_ц = 4,67 / 0,3 = 15,6$ м^2

Зведені дані щодо площ усіх приміщень ресторану «Старий замок» представлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Склад і площі приміщень ресторану «Старий замок»

Найменування приміщень	Площа приміщень, м^2
Складські	
Завантажувальна	2,5
Молочно-жирова камера	4,0
М’ясо-рибна камера	4,0
Комора сухих продуктів	3,5
Комора бакалійних виробів	3,0
Комора овочів	4,5
Виробничі	
Гарячий цех	33,0
Холодний цех	15,6
Допоміжні	
Мийна кухонного посуду	2,8
Мийна столового посуду	3,8
Торгівельні приміщення	
Торгівельна зала	85,0
Вестибюль з гардеробом і вбиральнею	18
Літній майданчик	27
Всього	207,1

Загальну площу ресторану «Старий замок» обчислюємо за формулою:

$$Sзаг = Sрозр \times K1 \times K2 \quad (2.6)$$

де К1 – коефіцієнт, що враховує площу на коридори; К1=1,15;

К2 – коефіцієнт, що враховує товщину стін; К2 = 1,05;

Sзаг= 207,1 х 1,15 х 1,05 = 250 м^2.

Таким чином, визначено склад приміщень ресторану «Старий замок», їх площі з врахуванням площ встановленого обладнання та розраховано загальну площу підприємства, яка становить 250 м^2.

2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Овочевий цех ресторану «Старий замок» є ключовим заготівельним приміщенням, призначеним для очищення та підготовки напівфабрикатів з картоплі, коренеплодів, капусти, цибулі, сезонних овочів, фруктів, ягід і зелені. Тут організовуються робочі місця для миття сировини (фрукти, ягоди, овочі,

зелень), очищення та нарізання овочів (коренеплоди, капустяні). Цех розпочинає свою роботу на годину раніше за решту ресторану.

Технологічний процес обробки овочів представлений на рис. Д.1, додаток Д.

В овочевому цеху передбачено три основні лінії обробки сировини:

–Лінія для обробки бульбоплодів та коренеплодів, що включає миття, очищення, доочищення і нарізання коренеплодів. Для цього встановлюються мийно-очисна машина, мийні ванни, виробничі столи та різальне устаткування.

–Лінія для обробки листяних та плодових овочів, що передбачає миття, перебирання та очищення овочів, обладнана мийною ванною та виробничим столом.

–Лінія для обробки фруктів та ягід, що включає миття, перебирання та очищення, з використанням виробничого столу та мийної ванни.

Раціональне розміщення обладнання забезпечує ефективну організацію технологічного процесу в цеху, сприяючи підвищенню продуктивності праці. При цьому враховуються обсяги роботи, кількість одночасно зайнятих працівників та конфігурація приміщення. В овочевому цеху встановлюється механічне, немеханічне та допоміжне обладнання.

Для ручного доочищення овочів і картоплі використовуються спеціалізовані ножі. При ручному нарізанні та шинкуванні овочів застосовують обробні дошки з твердих порід дерева (береза, дуб, клен), які кладуть на робочий стіл. На робочому місці зліва розміщується сировина, справа - інструменти. Весь інвентар має бути чітко маркований.

У м’ясо-рибному цеху ресторану «Старий замок» проводиться обробка м’яса, птиці та риби в одному приміщенні. З огляду на специфічний запах рибних продуктів, необхідно організувати роздільні потоки обробки м’яса та риби. Окрім роздільного устаткування, кожен вид продукції має свої інструменти, тари та обробні дошки, які маркуються відповідно.

На лінії обробки м’яса встановлюється ванна для його промивання, стілець для розрубування, виробничий стіл для обвалки, м’ясорубка та шафа для обробки птиці. Також у цеху передбачено холодильну шафу для зберігання та

охолодження напівфабрикатів. На ділянці обробки м’яса також допускається обробка птиці.

В зоні обробки риби розміщуються ванна для дефростації мороженої риби, столи для очищення і патрання. Патрання риби виконується вручну за допомогою ножа. Нехарчові відходи збирають у спеціальний контейнер. Для приготування порційних напівфабрикатів організовується окреме робоче місце. Для виготовлення рибного фаршу використовується м’ясорубка, яка не застосовується для приготування м’ясного фаршу.

Рибні напівфабрикати упаковуються у лотки і зберігаються у холодильниках при температурі не вище 5°С. Термін зберігання – до 12 годин, для рубаних напівфабрикатів – не більше 6 годин.

Гарячий цех у ресторані «Старий замок» займає центральне місце в процесі приготування їжі, забезпечуючи випуск готових страв і кулінарних виробів. Він має безпосередній зв’язок з іншими цехами. Гарячий цех розпочинає роботу о 10:00 і закінчує о 22:00.

Відповідно до виробничої програми гарячого цеху організовано ділянки для приготування окремих видів страв, технологічні лінії та окремі робочі місця. Характеристики технологічних ліній гарячого цеху наведено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 - Технологічні лінії в гарячому цеху ресторану «Старий замок»

Технологічні лінії	Операції	Обладнання
Приготування риби та морепродуктів	Розморожування, очищення, варіння, обсмажування риби та морепродуктів, приготування соусів, обробка та подача страв. Для страв з морепродуктів використовують спеціальні техніки приготування.	- електричні плити - пароконвектомат - сковорідки - пароварка - стіл для малої механізації - універсальна кухонна машина
Приготування основних страв та гарнірів	Підготовка продуктів та напівфабрикатів, вибір посуду, приготування страв з напівфабрикатів або попередньо підготовлених продуктів.	- електричні плити - пароконвектомат - електрична фритюрниця

На ділянці приготування риби та морепродуктів організовано 2 технологічні лінії:

– Лінія теплового устаткування: оскільки в ресторані «Старий замок» готують різноманітні рибні страви, для їх приготування використовують стаціонарні котли та пароварки, що дозволяють зберегти смакові якості продуктів;

– Лінія немеханічного устаткування: для обробки риби та морепродуктів.

Відстань між лініями – не менше 1,5 м.

Робочі місця рибного відділення:

– приготування риби;

– обробка морепродуктів;

– підготовка гарнірів до рибних страв.

Перше робоче місце обладнане мийними ваннами для очищення риби, виробничими столами для обробки та нарізання, а також холодильними камерами для зберігання свіжих продуктів.

Друге робоче місце обладнане електроплитами для приготування рибних страв, сковорідками для обсмажування, а також виробничими столами з вагами для порціонування готових страв. Тут також є стіл з вбудованою мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, а також шафа для зберігання запасів продуктів. Оскільки температура подавання рибних страв становить 75 °С, обов’язково передбачаються марміти.

Третє робоче місце обладнане універсальним приводом з м’ясорубкою, електрошафами для приготування рибних страв, електроплитами та виробничими столами з дерев’яним покриттям. Тут також можна приготувати соуси до риби, використовуючи спеціальне кухонне приладдя. У години мінімального завантаження можуть готувати легкі закуски з морепродуктів.

Страви, приготовані на пару, відварені, тушковані, зберігаються на марміті до 2 годин, овочеві гарніри – 2 години, каші та тушкована капуста – до 6 годин, гарячі напої – до 2 годин. У певних випадках допускається охолодження та

зберігання страв при температурі 2-6 °С не довше ніж 18 годин. Термін реалізації продуктів після повторної теплової обробки становить 1 годину.

Холодний цех ресторану «Старий замок» призначений для приготування, порціонування та оформлення холодних страв і закусок. Виробнича програма холодного цеху складається на основі асортименту продукції, що реалізується в ресторані, і включає страви з свіжих овочів, фруктів, а також м'ясні та рибні закуски.

Холодний цех розміщується в одному з найсвітліших приміщень з вікнами на північ або на північний захід. Він повинен мати зручний зв'язок з гарячим цехом, роздавальнею, мийною кухонного посуду та мийною столового посуду, щоб забезпечити ефективну роботу персоналу.

У ресторані «Старий замок» виділяються окремі лінії для приготування холодних страв, закусок і напоїв. На цих лініях організовано окремі робочі місця, що дозволяє оптимізувати процеси приготування.

Перше робоче місце призначене для приготування салатів і вінігретів. Тут встановлюється мийна ванна або стіл з вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів та зелені. Робочі місця складаються з двох виробничих столів, де кухарі можуть безпосередньо працювати з продуктами. Салати та вінігрети готуються з урахуванням сезонності, щоб забезпечити свіжість і якість.

Друге робоче місце – для нарізання гастрономічних продуктів. Тут нарізають, порціонують і оформлюють страви з риби, м'яса та сиру (асорті м'ясне, рибне тощо). На робочому місці встановлюються столи для засобів малої механізації, машини для нарізання гастрономічних продуктів, слайсери. Для контролю маси встановлюються ваги, а для ручної нарізки – обробні дошки та ножі, марковані для риби та для м'яса. Функціональні ємності використовуються для зберігання порційних шматків у холодильних шафах, забезпечуючи їх свіжість і безпечність.

Третє робоче місце призначене для порціонування та оформлення страв. Тут працівники оформлюють страви, додають соуси та прикраси, щоб зробити їх

привабливими для гостей ресторану. Це місце також включає необхідне обладнання для естетичного подавання страв.

Четверте робоче місце – для приготування десертів і напоїв. Тут готують компоти, киселі, желе, муси, самбуки та інші страви. Важливо, щоб у цьому робочому місці також були необхідні холодильники для зберігання інгредієнтів, щоб забезпечити їх свіжість.

Особливості реалізації продукції холодного цеху ресторану «Старий замок»:

– Оскільки після приготування та порціонування продукція холодного цеху не підлягає тепловій обробці, важливо дотримуватися чітких санітарних норм, а кухарі - правил особистої гігієни. Це включає регулярне миття рук, використання одноразових рукавичок та захисних халатів.

– Продукція холодного цеху повинна виготовлятися в кількості, що може бути реалізована в короткий термін. Це дозволяє зберігати високу якість страв та задовольняти попит гостей.

– Салати і вінігрети в незаправленому вигляді допускається зберігати при температурі 2-6 °С не більше 6 годин. Заправляти їх слід безпосередньо перед подачею, щоб зберегти їх свіжість і хрумкість.

– Не допускаються до реалізації страви з попереднього дня, оскільки це може негативно вплинути на якість і безпечність продукції.

– Холодні страви можна реалізовувати лише після охолодження до температури 10-14 °С, що гарантує їх безпеку для споживання.

За барною стійкою ресторану «Старий замок», яка розташована у торговельній залі, передбачається приготування чаю та кави. Тут створюється затишна атмосфера, де гості можуть насолоджуватися різноманітними напоями, що доповнюють страви, пропоновані рестораном. Обслуговування за барною стійкою є важливою частиною загального обслуговування, оскільки воно сприяє створенню комфортної і дружньої атмосфери для всіх відвідувачів.

2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ресторану «Старий замок»

Гостинність – це невід'ємна риса українців, і вона має вирішальне значення для закладів ресторанного господарства, оскільки визначає їх успішну діяльність на ринку сфери послуг. Ресторан «Старий замок» прагне створити для своїх відвідувачів затишну атмосферу, де кожен гість відчуває себе бажаним і важливим.

«Старий замок» надає широкий спектр послуг, які відповідають різним потребам і смакам своїх клієнтів. Серед основних послуг, що пропонуються, можна виділити:

– Святкування днів народження та ювілеїв: Ресторан забезпечує індивідуальний підхід до кожного свята, пропонуючи спеціальне меню та оформлення залу.

– Проведення ділових зустрічей та корпоративів: Для ділових клієнтів «Старий замок» має все необхідне для успішних переговорів, включаючи конфіденційні зали та можливість замовлення бізнес-ланчів.

– Організація святкових заходів: Ресторан ідеально підходить для святкування календарних свят, дитячих свят, а також вечорів живої музики, де гості можуть насолоджуватися музичним супроводом.

– Ритуальні обіди: «Старий замок» також пропонує організацію ритуальних обідів, дотримуючись всіх традицій і побажань клієнтів.

Перше, на що звертає увагу відвідувач ресторану, – це готовність працівників закладу привітати і обслуговувати гостей. Теплий прийом і доброзичливе ставлення персоналу є запорукою того, що відвідувач відчує комфорт і затишок. Якщо обслуговування виявиться уважним і професійним, це залишить у клієнта позитивне враження про ресторан і бажання повернутися знову.

У ресторані «Старий замок» приділяється особлива увага сервіруванню столів. Столи у залі сервіруються до початку обслуговування, що створює приємну атмосферу з перших хвилин перебування гостей. Сервірування може бути як повсякденним, так і святковим, в залежності від події та побажань клієнтів.

Перед початком обслуговування проводять попереднє сервірування, де спеціально навчені працівники з оформлення столів забезпечують естетичний вигляд та функціональність. Під час обслуговування персонал періодично досервіровує столи, додаючи необхідний столовий посуд і прилади, щоб задовольнити всі потреби відвідувачів.

Святкове сервірування столів відображає традиції української гостинності, поєднуючи елегантність і затишок. Кожен елемент, від посуду до декорацій, ретельно підбирається для створення унікальної атмосфери, що робить святкування незабутнім. Приклад святкових сервірувань столів показано на рис. 2.6.

Рисунок 2.6 – Приклади святкових сервірувань столів у ресторані «Старий замок»

Ресторан «Старий замок» прагне не лише задовольнити смакові потреби своїх клієнтів, але й створити атмосферу, де кожен відчуває себе як вдома, завдяки уважному обслуговуванню та комфорту. Завдяки цьому «Старий замок» стає місцем, де кожна зустріч чи святкування перетворюється на яскравий спогад.

Весільні свята в «Старому замку» можуть мати різну тематику. Ресторан пропонує різноманітні варіанти оформлення залу, які можуть включати живі квіти, свічки, елементи декору в стилі середньовіччя та багато іншого. Для молодят, які бажають зробити своє свято унікальним, пропонуються тематичні вечірки, які підкреслять їх особистість та стиль.

На честь весільних свят проводять оформлення торгового залу та створення фотозон (рис. 2.7).

Рисунок 2.7 –Приклад весільного оформлення залу у ресторані «Старий замок»

Обслуговування гостей у ресторані «Старий замок» починається з теплій та дружній зустрічі, яку організовує адміністратор. Він з радістю вітає відвідувачів, проводить їх до столу та представляє офіціанта, який стане їх гідом у світі кулінарних насолод. Офіціант з увагою пропонує гостям стільці, вказуючи, що вони можуть з комфортом сідати.

Під час розгортання серветки офіціант створює атмосферу затишку та готовності до подачі страв і напоїв. Деякі гості можуть самостійно розгорнути свою серветку, в той час як інші чекають, поки це зробить офіціант. З метою комфорту відвідувачів, після процедури вітання та розсадження, офіціанти можуть запропонувати освіжаючу воду з льодом, яка дозволить гостям вгамувати спрагу та дасть їм час обрати аперитиви. Глечики з крижаною водою завжди готові, і їх можна розмістити на столі, щоб відвідувачі мали змогу обслуговувати себе.

Хліб, що є невід'ємною частиною традиційного українського застілля, зазвичай подається одразу після того, як гості зручно розташуються за столом. Він може бути представлений у кошику на столі або персонально поданий кожному гостю. За допомогою спеціального інвентарю хліб перекладають з кошика на хлібні тарілки, що дозволяє зекономити простір на столі та підкреслити естетичність сервірування.

Замовлення на аперитиви приймається якомога швидше після розсадження гостей. Напої подають, обходячи стіл у напрямку проти годинникової стрілки, залишаючи найзначнішого гостя – хазяїна столу – на останнє обслуговування.

Офіціанти знайомлять гостей з меню у спокійній та невимушеній атмосфері, що створює комфортні умови для вибору страв і закусок. Перш ніж представити меню, офіціант повинен ретельно його вивчити, щоб мати змогу описати кожну страву, знати її склад і рекомендації щодо подачі. Меню зручно укладено в елегантну обкладинку, а додаткові пропозиції комплексних обідів також викладені на дошці біля входу, щоб кожен гість міг ознайомитись з ними ще до посадки.

Офіціант подає меню гостю з правого боку, завжди готовий відповісти на запитання про фірмові страви, які представлені в меню. Він описує їх так, щоб викликати у відвідувачів апетит і зацікавленість.

Для визначення необхідної кількості офіціантів у ресторані використовується така формула:

$$N_{оф} = \frac{P}{N_1} \qquad (2.7)$$

де $N_{оф}$ - кількість офіціантів під час обслуговування, чол.;

N_1 - кількість відвідувачів, яку може обслугувати один офіціант (15 чол.); Р -кількість місць.

$$N_{оф} = 80 / 15 = 5$$

Таким чином, у ресторані «Старий замок» на 80 місць передбачено 5 офіціантів.

Обслуговуючий персонал ресторану «Старий замок» має професійну підготовку з техніки обслуговування, подачі страв та дотримання санітарно-гігієнічних норм. Персонал завжди готовий надати високий рівень сервісу, адже їхня мета - зробити кожну подію унікальною та незабутньою.

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Старий замок» наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Старий замок»

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник	–	1
Адміністратор	–	1
Офіціант	4	5
Бармен	4	1
Прибиральник залу	–	1
Всього		9

Обслуговування у ресторані «Старий замок» відзначається уважним ставленням до кожного гостя, що створює атмосферу затишку і комфорт. Тут враховують усі нюанси, щоб відвідувачі відчували себе особливими, а їхні святкування – справжніми подіями, сповненими радості та щастя.

Отже, в другому розділі проаналізовано роботу ресторану «Старий замок», розроблено виробничу програму закладу, визначено всі норми приміщень, площі виробничих приміщень, а також процес обслуговування в даному ресторані.

РОЗДІЛ 3
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ ЗАМОК»

3.1 Розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря у ресторані «Старий замок»

Страви з нерибних продуктів моря є важливим елементом меню ресторану «Старий замок», адже вони не лише смачні, а й корисні для здоров'я. Нерибні морепродукти, такі як мідії, креветки, кальмари та раки, містять багато білків, вітамінів і мінералів, що сприяють підвищенню апетиту і загальному зміцненню організму. Споживання таких страв збагачує раціон корисними елементами, тому важливо дотримуватись правильних технологій приготування.

В усіх страв з нерибних продуктів моря основна частина складається з самих морепродуктів, які повинні відповідати високим стандартам якості та свіжості. Вони використовуються для приготування різноманітних страв: салатів, закусок, основних страв та супів. Страви з морепродуктів характеризуються високою харчовою цінністю, оскільки містять ненасичені жирні кислоти, йод та інші важливі елементи.

Асортимент страв з нерибних продуктів моря у ресторані «Старий замок» відзначається різноманіттям і оригінальністю. Класифікуються вони за такими ознаками: тип приготування, інгредієнти та подача. Основні способи приготування включають варіння, запікання, смаження та тушкування. Кожен з цих методів впливає на смакові якості та текстуру готової страви.

Наприклад, для приготування салатів з креветок та мідій часто використовуються легкі соуси на основі олії та лимонного соку, що підкреслюють смак морепродуктів і надають стравам свіжість. Основні страви, такі як кальмари,

можуть бути приготовані з використанням спецій і овочів, що додає їм аромату та вишуканості.

У ресторанному меню особливо цінуються запечені страви з нерибних продуктів моря, оскільки процес запікання зберігає природні соки та аромати продуктів. Важливим моментом є також правильне поєднання морепродуктів з гарнірами. Наприклад, гарніри з сезонних овочів або рису ідеально доповнюють смак основної страви.

Продукти, що використовуються для приготування страв з нерибних продуктів моря, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації. Якість сировини є ключовим фактором у забезпеченні високих смакових якостей страв. Свіжі морепродукти забезпечують не лише приємний смак, а й естетичний вигляд готової страви.

Термін зберігання страв з нерибних продуктів моря на мармітах не повинен перевищувати 2 год. Для зберігання використовуються спеціальні холодильники, які забезпечують оптимальні умови. Страви можуть зберігатися в холодильниках при температурі 0-4 °С до 24 год., але їх подача відбувається лише в свіжому вигляді.

Таблиця 3.1 – Терміни і умови зберігання страв з нерибних продуктів моря

Назва страви	Термін зберігання на марміті	Умови зберігання в холодильнику
Салат з креветок	2 години	до 24 годин при 0-4 °С
Запечені кальмари	2 години	до 24 годин при 0-4 °С
Тушковані мідії	2 години	до 24 годин при 0-4 °С
Варені раки	2 години	до 24 годин при 0-4 °С

Таким чином, розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря у ресторані «Старий замок» передбачає дотримання високих стандартів якості, що, в свою чергу, забезпечує задоволення відвідувачів та формує позитивний імідж закладу.

У ресторані «Старий замок» особлива увага приділяється приготуванню страв з нерибних продуктів моря, таких як мідії, кальмари, креветки та раки. Ці страви не лише багаті на білки, а й містять важливі вітаміни і мінерали, які

сприяють загальному зміцненню організму. Страви з морепродуктів користуються високим попитом, адже вони поєднують у собі смакові якості, користь та оригінальність.

Завдяки сучасній кухонній техніці, приготування страв з нерибних продуктів моря стало легшим і швидшим. Використання блендерів, пароварок та інших інноваційних пристроїв дозволяє шеф-кухарю експериментувати з рецептами і створювати фірмові страви. Це підвищує інтерес відвідувачів до меню і сприяє популяризації ресторану.

Страви з нерибних продуктів моря можна поділити на кілька категорій, зокрема:

– Салати – легкі і свіжі, часто заправлені олією та лимонним соком. Вони можуть включати креветки, мідії, а також овочі, що підкреслюють смак морепродуктів.

– Основні страви – приготовані з використанням різних методів (смаження, тушкування, запікання), часто подаються з гарнірами з сезонних овочів, картоплі або рису.

– Супи – не тільки класичні рибні, а й варіанти з морепродуктами, що забезпечують багатий смак і аромат.

Супи з нерибних продуктів моря, такі як супи-пюре та супи-креми, стають все більш популярними. Їх особливість полягає в ніжній текстурі та насиченому смаку, що досягається завдяки правильній тепловій обробці. Продукти, що використовуються для їх приготування, також мають бути свіжими і високої якості. Вироблення супів-пюре, наприклад, передбачає ретельне відварювання морепродуктів з овочами, які потім подрібнюються до однорідної консистенції. При цьому важливо додати крем або вершкове масло для створення бажаної текстури.

Крім того, у «Старому замку» активно розвиваються технології приготування страв з використанням новітніх інгредієнтів, таких як безглютенове кукурудзяне борошно. Це особливо актуально для людей з непереносимістю глютену. Кукурудзяне борошно не лише безпечне, а й багате на корисні речовини,

такі як вітаміни групи В, магній, калій і залізо. Воно надає стравам ніжності і вишуканого аромату, що робить їх особливо привабливими для споживачів.

Крім того, страва з кукурудзяним борошном є чудовою альтернативою для тих, хто дотримується дієтичного харчування, оскільки вона не містить глютену і легко засвоюється організмом.

На прикладі меню «Старого замку», у якому пропонуються страви, приготовані з нерибних морепродуктів, ми можемо спостерігати, як важливо постійно вдосконалювати технології приготування та адаптувати їх до потреб сучасних споживачів. Страви з морепродуктів не лише задовольняють гастрономічні запити відвідувачів, а й формують здорові звички харчування, що особливо важливо в сучасному світі.

Таким чином, розробка технології приготування страв з нерибних продуктів моря у ресторані «Старий замок» відповідає вимогам високої якості, здорового харчування та задоволення гастрономічних потреб клієнтів.

Сучасна гастрономія постійно шукає нові способи приготування страв, щоб забезпечити незабутні смакові враження та зберегти користь для здоров’я. Одним із таких інноваційних методів є кріо-маринування, яке передбачає маринування продуктів за низьких температур з використанням різних маринадів. Поєднання цього методу з приготуванням на пару робить страви не лише смачними, а й корисними, оскільки зберігається більшість поживних речовин.

Кріо-маринування – це процес, при якому продукти піддаються впливу низьких температур (приблизно -10°C до -20°C) під час маринування. Цей метод дозволяє:

– Зберегти текстуру: Низька температура уповільнює активність ферментів і мікроорганізмів, що допомагає зберегти текстуру продуктів, не допускаючи їх перетворення у кашу.

– Покращити смак: Кріо-маринування дозволяє маринадам проникати вглиб продукту, надаючи йому більш насичений і глибокий смак, який важко досягти за допомогою традиційних методів маринування.

–Зменшити втрати корисних речовин: Під час заморожування значно зменшуються втрати вітамінів і мінералів, що робить кріо-маринування не тільки смачним, але й здоровим вибором.

Технологія кріо-маринування:

1. Вибір продуктів: Для кріо-маринування ідеально підходять морепродукти, такі як мідії, кальмари, раки, морські гребінці та інші нерибні продукти моря. Вони мають високу харчову цінність і швидко просочуються маринадом, що робить їх ідеальними для цього процесу.

2. Приготування маринаду: Маринад може складатися з олії, оцту, лимонного соку, спецій та свіжих трав. Додавання інгредієнтів, таких як імбир, часник, соєвий соус або мед, може надати страві особливого смаку. Важливо, щоб маринад був достатньо концентрованим для ефективного проникнення в продукти.

3. Маринування: Продукти поміщаються в маринад і відправляються в морозильник на 1-2 години. Цей етап є критично важливим для досягнення необхідного смаку та текстури.

4. Розморожування: Після кріо-маринування продукти розморожуються в холодильнику при температурі 0-4°C протягом 4-6 годин. Це дозволяє уникнути утворення великої кількості води та зберегти текстуру.

Приготування на пару є ідеальним методом для збереження смаку, текстури та поживних речовин. Цей метод не вимагає додавання олії, що робить страви легшими. Ось як це відбувається:

1. Підготовка пароварки: Для приготування на пару використовується спеціальна пароварка або каструля з паровою кошиком. Перед початком приготування вода доводиться до кипіння.

2. Приготування: Мариновані продукти розміщуються в пароварці. Час приготування залежить від типу продукту: наприклад, для кальмарів достатньо 5-7 хвилин, для мідій -10-12 хвилин. Приготування на пару дозволяє зберегти насиченість смаку та всі корисні речовини, які можуть бути втрачені під час смаження або варіння.

3. Подавання: Готові страви подаються гарячими, з додаванням свіжих трав або соусів, що підкреслюють смак морепродуктів. Можна використовувати соуси на основі соєвого соусу, лимонного соку або спеціальних маринадів, які доповнять смак страви.

Кальмари – це представники класу головоногих молюсків, відомі своїм незвичайним зовнішнім виглядом і значною швидкістю руху у воді. Ці морські істоти широко поширені в світовому океані, особливо в теплих водах. Кальмари є важливою частиною морських екосистем і відіграють ключову роль як хижаки та їжа для багатьох інших морських мешканців, таких як риби, дельфіни та морські птахи (рис. 3.1).

Рисунок 3.1 – Кальмар

Залежно від виду, кальмари можуть мати різні розміри – від кількох сантиметрів до гігантських кальмарів, що досягають довжини 13-14 метрів. Вага варіюється від декількох грамів до сотень кілограмів у великих видів.

Кальмари є цінним продуктом харчування через високий вміст білка, низький рівень жирів і багатий склад мікроелементів та вітамінів. Вони також містять незамінні амінокислоти, які корисні для організму людини. Кальмари використовуються у багатьох кухнях світу і є основним компонентом таких страв, як супи, салати, паста, закуски і навіть суші.

Кальмари можна приготувати різними способами: смаження, варіння, гриль, запікання і приготування на пару. В азійських країнах, особливо в Японії, вони часто використовуються для приготування суші та сашимі. У середземноморській кухні кальмари додають у різноманітні морепродуктові салати, супи та пасту. Однією з популярних страв є смажені кальмарові кільця (кальмари фрі), які подаються як закуска.

Кальмари багаті різними поживними речовинами. Ось основні складові їхнього хімічного складу на 100 г продукту:

1. Білки: приблизно 18-20 г

– Кальмари містять високоякісний білок, який необхідний для відновлення тканин і вироблення м’язової маси.

2. Жири: приблизно 1.5-2 г

– Жири в кальмарах переважно ненасичені, що робить їх корисними для серцево-судинної системи.

3. Вуглеводи: приблизно 0-2 г

– Кальмари містять дуже низький вміст вуглеводів, що робить їх ідеальними для дієтичного харчування.

4. Вітаміни:

– Вітамін B12: сприяє нормальному функціонуванню нервової системи і виробленню еритроцитів.

– Вітамін B2 (рибофлавін): важливий для енергетичного метаболізму.

– Вітамін C: сприяє зміцненню імунної системи.

5. Мінерали:

– Селен: потужний антиоксидант, який захищає клітини від окисного стресу.

– Фосфор: важливий для здоров’я кісток і зубів.

– Калій: необхідний для підтримання нормального артеріального тиску.

– Цинк: сприяє нормальному функціонуванню імунної системи і загоєнню ран.

6. Омега-3 жирні кислоти: Кальмари містять корисні омега-3 жирні кислоти, які допомагають знижувати рівень холестерину та підтримувати серцево-судинну систему.

Користь кальмара для здоров'я людини:

1. Висока харчова цінність: Завдяки високому вмісту білка і низькому вмісту жиру кальмари є відмінним джерелом поживних речовин, що сприяє збереженню здоров'я.

2. Покращення серцево-судинної системи: Ненасичені жири та омега-3 жирні кислоти в складі кальмарів допомагають знижувати рівень «поганого» холестерину в крові, що зменшує ризик розвитку серцево-судинних захворювань.

3. Сприяння розвитку мозку: Високий вміст вітамінів групи В, особливо В12, підтримує нормальну діяльність нервової системи і поліпшує когнітивні функції.

4. Підтримка імунної системи: Селен і цинк, що містяться в кальмарах, допомагають зміцнювати імунітет, що особливо важливо в періоди сезонних захворювань.

5. Здоров'я шкіри: Антиоксиданти, що містяться в кальмарах, сприяють захисту шкіри від шкідливого впливу навколишнього середовища і можуть допомогти в запобіганні старіння шкіри.

6. Допомога у контролі ваги: Низька калорійність і висока насиченість кальмарів роблять їх відмінним вибором для тих, хто хоче знизити вагу або підтримувати здорову вагу.

7. Покращення зору: Кальмари містять речовини, які можуть допомогти підтримувати здоров'я очей, завдяки високому вмісту вітамінів і антиоксидантів.

Кальмари є універсальним і корисним продуктом, який варто включати в раціон. Їх можна приготувати різними способами, але кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару дозволяє зберегти всі корисні речовини і смак. Ця технологія ідеально підходить для ресторану «Старий замок», де акцент робиться на здорове харчування та якісні інгредієнти. Впровадження нових страв

з кальмарів, приготованих за цією технологією, може задовольнити запити сучасних споживачів, які цінують смак і користь.

Для вдосконалення технології приготування страв із нерибних продуктів моря в ресторані «Старий замок» було обрано базовий рецепт кріо-маринованих кальмарів на пару як контрольний виріб (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 – Аналіз рецептури контрольного виробу

Найменування сировини	Витрати сировини		Функціональне призначення
	Брутто	Нетто	
Кальмари	400	300	Основна сировина
Сіль морська	10	10	Смакова добавка
Лимонний сік	15	15	Смакова добавка
Часник	5	5	Смакова добавка
Спеції (перець, базилік)	2	2	Смакова добавка
Вода	500	500	Основна сировина
Вихід	-	700	-

З метою вдосконалення технології розроблено чотири модельні рецептури, що відрізняються часом кріо-маринування та комбінацією спецій (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Рецептури контрольного та модельних зразків кріо-маринованих кальмарів

Сировина	Контроль	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4
Кальмари	300	300	300	300	300
Сіль морська	10	10	10	10	10
Лимонний сік	15	15	15	15	15
Часник	5	5	5	5	5
Перець чорний	1	1	1	2	2
Паприка	-	1	1	-	1
Імбир	-	1	-	1	1
Вода	500	500	500	500	500
Час кріо-маринування, год	2	3	4	2	3
Вихід	700	700	700	700	700

Для визначення оптимального варіанта страви проведено органолептичну оцінку кожного зразка за п'ятибальною шкалою (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Оцінка якості модельних зразків кріо-маринованих кальмарів

Показники	Контроль	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4
Зовнішній вигляд	5,00	4,70	5,00	4,8	4,50
Консистенція	5,00	4,60	5,00	4,90	4,70
Колір	4,80	4,75	4,95	4,85	4,60
Смак	4,90	4,80	5,00	4,85	4,55
Запах	5,00	4,85	5,00	4,90	4,65
Загальна оцінка	24,7	23,7	24,95	24,3	23,0

Найвищі оцінки отримав зразок № 2 з кріо-маринуванням тривалістю 4 години та додаванням чорного перцю й паприки, що забезпечило гармонійний смак, виразний аромат і ніжну консистенцію кальмара.

Нижче викладено технологічну картку на кріо-мариновані кальмари на пару з лимонно-імбирним соусом.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Кріо-мариновані кальмари на пару з лимонно-імбирним соусом

Найменування сировини	Витрати сировини		Вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Кальмари	400	300	ДСТУ 4379:2005
Сіль морська	10	10	ДСТУ 3583-97
Лимонний сік	15	15	ТУ У 20.4-31860705-001:2005
Часник	5	5	ДСТУ 7075:2009
Спеції (перець, базилік)	2	2	ТУ У 15.8-34984949-002-2010
Вода	500	500	ДСТУ 7525:2014
Вихід		700	-
Маса порції		250	-

Технологія приготування

1. Підготовка кальмарів: Очистити кальмари від зовнішньої шкірки та нутрощів, промити під холодною водою. Нарізати на смужки або кільця.
2. Кріо-маринування:

– У контейнері з’єднати підготовлені кальмари з морською сіллю, лимонним соком, подрібненим часником і спеціями.

– Дати кальмарам настоятися у маринаді при температурі 0–2 °C протягом 30 хвилин для рівномірного просочення смаковими компонентами.

3. Приготування на пару:

- Воду нагріти до кипіння у пароварці.
- Перекласти замаринованні кальмари в пароварку, готувати на пару 7–10 хвилин, до стану ніжності.

4. Фінальна підготовка: Після завершення приготування дати кальмарам відпочити 1–2 хвилини перед подачею.

Вимоги до якості готової страви

1. Зовнішній вигляд: Кальмари білі, зберігають форму, гладкі та ніжні на вигляд.
2. Консистенція: М’яка та ніжна, з легкою пружністю.
3. Смак: Збалансований, з морським акцентом і легкими нотами спецій.
4. Аромат: Свіжий, із легкими нотами лимону та часнику.

Зовнішній вигляд готової страви представлено у додатку Ж, рис. Ж.1

Харчова та енергетична цінність порції кріо-маринованих кальмарів була розрахована за допомогою онлайн-калькулятора харчової цінності. У порівнянні з традиційними маринованими кальмарами, кріо-мариновані кальмари мають свої особливості в харчовій цінності.

Калорійність порції кріо-маринованих кальмарів становить приблизно 150 ккал, що в основному пов’язано з високим вмістом білка. Білки в цій страві досягають 30 г, що є суттєвим показником, адже кальмари є відомим джерелом білка з низьким вмістом жиру.

Вміст жирів у кріо-маринованих кальмарах становить лише 2 г, що робить їх низькокалорійним продуктом. Вуглеводи у страві дорівнюють 5 г, оскільки більшість калорій постачають білки.

Страва «Кріо-мариновані кальмари в лимонно-імбирному соусі» має високу харчову цінність завдяки значному вмісту білків – 30.4 г у контрольному зразку та 32.4 г у дослідному. Калорійність страви зросла з 160 ккал до 171 ккал у дослідному варіанті, що пов'язано зі збільшенням жирів (з 2 г до 2.5 г) та незначним підвищенням вуглеводів (з 3 г до 3.2 г). Вдосконалена страва зберігає свої корисні властивості та пропонує споживачеві більш збалансовану поживну

цінність, водночас покращуючи смакові якості завдяки лимонному соку, імбиру та спеціям. Це робить її відмінним вибором для здорового харчування.

Таблиця 3.5 – Харчова та енергетична цінність контрольного та дослідного виробів

Назва сировини	Витрата на 1 порцію		Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г		Калорійність, ккал	
	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід
Кальмари	300	300	30	32	2	2.5	0	0	150	160
Сіль морська	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0
Лимонний сік	15	15	0	0.1	0	0	2	2	6	6
Часник	5	5	0.2	0.3	0	0	1	1.2	4	5
Спеції (перець, базилік)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Вода	500	500	0	0	0	0	0	0	0	0
Всього	832	832	30.4	32.4	2	2.5	3	3.2	160	171

Цей підхід до приготування дозволяє зберегти всі корисні компоненти кальмарів, підкреслити їх смак і створити здорову страву з делікатним ароматом та ніжною текстурою.

Порівняння органолептичних показників якості кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі та звичайно варених кальмарів представлено в таблиці 3.6.

Як видно з таблиці, удосконалена страва має переваги в органолептичних показниках. Зовнішній вигляд кальмарів у лимонно-імбирному соусі є більш привабливим завдяки яскравим кольорам та блиску, а також відсутності небажаних плівок. Консистенція стає більш цікавою завдяки легкому хрускоту. Запах набуває приємних цитрусових і імбирних нот, що надає страві унікальності. Гармонійний смак з вираженим лимонно-імбирним відтінком підвищує її кулінарну цінність.

Таблиця 3.6 – Органолептичні показники якості удосконаленої страви «Кріо-мариновані кальмари в лимонно-імбирному соусі» та страви-аналогу «Варені кальмари»

Назва страви	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Запах	Смак
Кріо-мариновані кальмари в лимонно-імбирному соусі	Яскраві, блискучі, без поверхневих плівок, добре пронизані соусом	Ніжна, соковита, з легким хрустом, що відрізняється від варених	Білосніжний з легким жовтуватим відтінком	Приємний лимонно-імбирний аромат з морським відтінком	Гармонійний, з вираженим лимонно-імбирним присмаком, вміру солоний
Варені кальмари	Гладкі, з легким блиском, можуть мати поверхневі плівки	М'яка, ніжна, але може бути водянистою	Білий	Легкий морський запах	Нейтральний, без яскраво вираженого смаку, іноді з присмаком води

Таким чином, кріо-мариновані кальмари в лимонно-імбирному соусі демонструють поліпшені смакові та ароматичні характеристики, що робить цю страву відмінним вибором для включення в меню ресторанів та кафе.

Вигоди кріо-маринування та приготування на пару

1. Збереження поживних речовин: Обидва методи сприяють збереженню вітамінів, мінералів і антиоксидантів, що робить страви більш корисними.

2. Легкість страв: Приготування на пару не потребує жиру, що зменшує калорійність страв і робить їх ідеальними для дієтичного харчування.

3. Економія часу: Кріо-маринування дозволяє значно скоротити час підготовки, а також забезпечити легкість у зберіганні продуктів.

4. Різноманітність смаків: Використання різноманітних маринадів дає змогу створювати нові смаки та експериментувати з поєднанням інгредієнтів, що зацікавить споживачів.

Кріо-маринування з подальшим приготуванням на пару - це сучасна технологія, яка дозволяє зберігати смак і корисні властивості морепродуктів.

Розробка нових страв за цим методом допомагає задовольнити запити споживачів на легкі та корисні страви. Страва з кріо-маринованими кальмарами - це смачний приклад того, як можна поєднати інноваційні технології з традиційними гастрономічними практиками, що робить її ідеальною для меню ресторанів, які прагнуть запропонувати своїм відвідувачам незабутній кулінарний досвід.

Крім того, впровадження таких технологій у ресторані «Старий замок» може сприяти формуванню позитивного іміджу закладу, залученню нових клієнтів і збільшенню обсягу продажів. Страви, приготовані за методикою кріо-маринування, можуть стати візитною карткою ресторану, підкреслюючи його інноваційний підхід до традиційної кухні.

Технологічна схема приготування удосконаленої страви наведена в Додатку К, рис. К.1.

3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страв з нерибних продуктів моря

Впровадження системи управління безпечністю та якістю HACCP у ресторані «Старий замок» передбачає ефективний контроль за небезпечними факторами на всіх етапах приготування страв, зокрема, кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі. Важливо описати практичні методи контролю, не заглиблюючись у детальну ідентифікацію контрольно-критичних точок (ККТ). Настанови повинні враховувати всі потенційні небезпечні фактори, характерні для технологічних процесів, а також процедури контролю та коригувальні заходи у випадку невідповідностей.

Діяльність ресторану «Старий замок» може бути представлена як взаємозв’язані технологічні процеси: приймання та зберігання сировини, приготування страв і їх подача. На різних етапах можуть виникнути ситуації, які загрожують безпечності продукту. Наприклад, це можуть бути порушення

температурного режиму під час зберігання або недостатня тривалість термообробки.

Для контролю цих небезпечних факторів необхідно впровадити заходи контролю: контрольні точки (КТ) та контрольно-критичні точки (ККТ). Обидва типи точок є важливими для підтвердження, що процеси приготування відбуваються за планом, а готовий продукт залишається безпечним. Це може включати інструментальний контроль – наприклад, вимірювання температури продуктів або контроль часу приготування. Також важливий візуальний контроль, який передбачає перевірку продуктів на наявність шкідників або оцінку органолептичних характеристик страви.

Суттєва різниця між КТ і ККТ полягає в тому, що ККТ несе серйозний ризик безпечності продукту, і в разі порушення контрольованого параметра, його відновлення на наступному етапі може бути неможливим. Наприклад, небезпеки, такі як шкідники або мікроорганізми, можуть бути знищені на етапі термообробки, тоді як порушення умов зберігання може призвести до безповоротного зниження якості продукту, тому контроль цих параметрів слід відносити до ККТ (додаток Л, рис. Л.1).

Аналізуючи технологічний процес приготування кріо-маринованих кальмарів, важливо визначити потенційні контрольні та контрольно-критичні точки для забезпечення високої якості та безпечності готової страви.

На окремих етапах приготування кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі можливе погіршення якості продукту внаслідок впливу фізичних, хімічних та мікробіологічних факторів, а саме:

1. Миття, очищення та нарізка кальмарів – цей етап важливий для видалення забруднень, але є ризик зараження патогенною мікрофлорою. Необхідно дотримуватись гігієнічних норм, а кальмари повинні бути свіжими і зберігатись при температурі не вище 4 °С до обробки.

2. Підготовка лимонного соку та імбиру – ці інгредієнти також потребують ретельного миття та очищення. Лимони повинні бути свіжими, без ознак гниття, а

імбир - без механічних пошкоджень. Важливо використовувати сік, віджатий безпосередньо перед приготуванням, для зменшення ризику забруднення.

3. Маринування кальмарів - кальмари повинні маринуватись у лимонно-імбирному соусі не менше ніж 30 хвилин при температурі 4 °С. Цей етап критично важливий, оскільки недостатнє маринування може призвести до збереження патогенів. Оптимальна температура маринування повинна бути не нижчою за 0 °С і не вищою за 4 °С.

4. Контроль температури та часу під час приготування - якщо кальмари піддаються термічній обробці (наприклад, швидкому бланшуванню перед маринуванням), це повинно тривати 1-2 хвилини в киплячій воді. Це дозволяє знищити більшість патогенних мікроорганізмів. Температура води повинна бути 100 °С.

5. Зберігання готових кальмарів – після маринування готові кальмари повинні зберігатись при температурі 0-4 °С і споживатися протягом 24 годин. Недотримання температурного режиму може призвести до розвитку шкідливої мікрофлори.

Метою впровадження системи управління безпечністю та якістю НАССР у ресторані «Старий замок» є контроль усіх небезпечних факторів, які можуть загрожувати безпеці харчових продуктів. Ці небезпечні чинники можна класифікувати на три основні групи: біологічні, хімічні та фізичні. Ретельний моніторинг на всіх етапах виробництва дозволить забезпечити високу якість та безпечність страв, що подаються гостям.

Аналіз контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі представлено у таблиці 3.7 (рис. Л.2, Додаток Л).

Якість кріо-маринованих кальмарів визначається за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, які оцінюються за допомогою лабораторних методів.

Таблиця 3.7 – Аналіз контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу факторів
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
Остаточне маринування кальмарів	Наявність патогенів	Наявність сторонніх об'єктів (бруд, частки)	Недостатня концентрація кислоти лимона або імбиру	Контроль часу маринування не менше 30 хв. При температурі 0-4 °С.
Термальна обробка (бланшування) кальмарів	Наявність патогенів	Недостатня температура	Утворення небезпечних сполук при недостатньому прогріванні	Контроль температури на рівні 100 °С протягом 1-2 хвилин.
Зберігання готових кальмарів	Розмноження мікроорганізмів	Перевищений час зберігання	Розпад харчових речовин або окислення	Контроль часу зберігання –не більше 24 год. При температурі 0-4 °С.

Щодня у ресторані «Старий замок» контролюється якість готової продукції, в тому числі і кріо-маринованих кальмарів, за органолептичними показниками. Результати оцінки якості фіксуються в журналі органолептичної оцінки (бракеражному).

Для визначення температури кальмарів термометр занурюють у маринад на глибину приблизно 10 см і витримують 2 … 3 хв. Готові кальмари повинні мати однорідну текстуру, без сторонніх включень або нерівномірностей. При подачі страви важливо звертати увагу на її зовнішній вигляд, запах і смак.

Кріо-мариновані кальмари знімаються з реалізації, якщо виявлені такі дефекти:

- Присмак затхлості або неприємного запаху.
- Наявність непропрацьованих частин.
- Зміна кольору на неприродний.
- Наявність сторонніх часток або забруднень.
- Недостатня або надмірна солоність маринаду.

Цей контроль забезпечує високий стандарт якості та безпеки страви, що подається в ресторані.

3.3 Обґрунтування рентабельності розробки технології приготування страви з нерибних продуктів моря в ресторані «Старий замок»

Оцінка господарської діяльності ресторану «Старий замок» здійснюється, виходячи з кінцевого фінансового результату - прибутку. Рентабельність у відсотках до товарообігу значною мірою залежить не лише від його загального обсягу, але й від складу продукції, що включає як страви власного виробництва, так і купівельні товари. Співвідношення прибутку до всіх витрат на оплату праці має свої особливості, пов'язані з триєдиною функцією, яку виконує ресторан - виробництвом, обігом та організацією споживання.

Ресторан «Старий замок» відшкодовує всі витрати на виробництво готової продукції, її реалізацію та обслуговування споживачів за рахунок доходів. Ці доходи повинні не лише покривати витрати виробництва й обігу, обов'язкові відрахування, але й забезпечувати отримання необхідного прибутку.

Важливим джерелом валових доходів є доходи від основної виробничо-торговельної діяльності, що складаються з суми реалізованих торговельних надбавок і націнок ресторану.

На величину валового доходу впливають кілька чинників:

- обсяг товарообігу;
- рівень торговельних надбавок і націнок ресторану;
- зміна складу товарообігу;
- зміна кількості сировини та продуктів, витрачених на вироблення продукції власного виробництва;
- ціни на сировину та товари.

У ресторанній сфері домінує розрахунок роздрібних цін на страви за вартістю сировини та націнкою (норма прибутку), розмір якої ресторан «Старий замок» визначає на рівні 100%.

Обчислення витрат на сировину для приготування 100 порцій кріо-маринованих кальмарів в лимонно-імбирному соусі проводиться за цінами на 21.09.2024 року та представлене у табл. 3.8.

Таблиця 3.8 – Розрахунок вартості набору сировини для приготування кріо-маринованих кальмарів в лимонно-імбирному соусі

Найменування сировини	Норма витрат на 100 порцій, кг	Планова ціна закупівлі, грн.	Вартість сировини, грн.
Кальмари	10,0	200	2000
Лимони	2,0	30	60
Імбир	0,5	150	75
Часник	0,2	80	16
Сіль	0,1	16	1,6
Перець чорний мелений	0,1	760	76
Всього	-	-	2228,6
1 порція	-	-	22,29

Ціна страви формується як сума собівартості, планового прибутку та ПДВ:,%.

$$Ц = С + Ппл + ПДВ,\% \quad (3.1)$$

Норма прибутку визначається рестораном «Старий замок» самостійно. Враховуючи складні соціально-політичні умови в Україні, ресторан встановив величину норми прибутку у розмірі 150% від собівартості.

Тоді Ппл = (22.29 х 150) / 100 = 33,435 (грн)

ПДВ = 20% від суми собівартості і планового прибутку.

Отже, ПДВ = 20% від 22,29+33,435 грн. = 11,145 грн.

Отже, загальна ціна страви:

Ц = 22,29 + 33,435 + 11,145 = 66,87 (грн)

Рентабельність кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі обчислюється як різниця ціни виробу та собівартості (чистий прибуток), поділена на собівартість і помножена на 100%:

$$R = (Ц - С) / С \text{ х } 100\% \quad (3.2)$$

$$R = (66,87-22,29) / 22,29 \times 100\% = 208,9\%$$

Рентабельність страви, що становить 208,9%, є критично важливим показником для ресторану «Старий замок». Така рентабельність не лише свідчить про прибутковість конкретної страви, а й забезпечує фінансову стабільність закладу в умовах сучасних економічних викликів. Високий рівень прибутку дозволяє покривати різноманітні витрати, пов'язані з операційною діяльністю, включаючи оренду, зарплати працівників і комунальні послуги. Це важливо, особливо в умовах нестабільності на ринку, коли кожен додатковий гривневий прибуток може бути вирішальним для виживання бізнесу.

З іншого боку, рентабельність 208,9% дозволяє ресторану зберігати конкурентоспроможність. Завдяки можливості пропонувати якісні страви за привабливими цінами, «Старий замок» може залучати нових відвідувачів та підтримувати лояльність постійних клієнтів. Клієнти зазвичай віддають перевагу закладам, які забезпечують не лише смачну їжу, але й доступність цін. Висока рентабельність також дає змогу закладу реінвестувати прибуток у вдосконалення послуг, оновлення меню чи покращення обладнання, що, в свою чергу, покращує загальну якість обслуговування. Крім того, рентабельність є індикатором правильного вибору стратегії меню. Вона вказує на стабільний попит на дану страву, що допомагає ресторану планувати виробництво та ефективніше управляти запасами. У разі зростання цін на сировину, наявність маржі у 208,9% дозволяє компенсувати ці витрати, не підвищуючи ціни на страви, що може допомогти зберегти клієнтську базу. Таким чином, рентабельність 208,9% для кріо-маринованих кальмарів у лимонно-імбирному соусі є не лише показником фінансової ефективності страви, але й важливим фактором для загальної стратегії розвитку ресторану «Старий замок» у сучасних умовах ринку. Вона забезпечує гнучкість та можливості для адаптації до змін, що є необхідним для успішного функціонування ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сьогодні необхідність розширювати асортимент кулінарної продукції з нерибних продуктів моря є актуальною для багатьох споживачів, зокрема для людей, які дотримуються здорового способу життя та шукають нові смачні страви. Нерибні морепродукти, такі як кальмари, креветки та мідії, стають все більш популярними завдяки своїм харчовим властивостям. Вони містять корисні білки, вітаміни та мікроелементи, які позитивно впливають на здоров'я, зокрема на серцево-судинну систему.

Сучасні заклади харчування часто пропонують страви, які включають рибу та м'ясо, але нерибні морепродукти все ще недостатньо представлені в меню. Це може бути пов'язано з браком інформації про їх корисність або відсутністю різноманітності в рецептурах. Проте, зростаючий попит на здорову їжу і альтернативні джерела білка створює можливості для впровадження нових страв, що містять нерибні продукти моря.

Включення в меню закладів харчування страв з нерибних морепродуктів, таких як кріо-мариновані кальмари, може стати шляхом вирішення цієї проблеми. Ці страви не лише задовольняють потреби споживачів, але й надають можливість експериментувати зі смаками і текстурами. Наприклад, кальмари можуть бути використані в салатах, пастах або в якості основної страви, що підкреслює їхню універсальність.

Таким чином, важливо активно впроваджувати нові страви з нерибних продуктів моря в меню ресторанів, враховуючи зростаючий інтерес до здорового харчування і різноманітності смакових вражень. Це не тільки допоможе задовольнити потреби споживачів, але й дозволить закладам харчування зміцнити свої позиції на ринку, пропонуючи унікальні та корисні кулінарні рішення.

Переслідуючи мету вдосконалення технології приготування страв з нерибних продуктів моря, у ресторані «Старий замок» у Гнівані ми зосередилися на розробці нових рецептів, які могли б задовольнити потреби сучасних

споживачів. Важливість цього процесу зумовлена зростаючим інтересом до здорового харчування, а також пошуком альтернативних джерел білка, які б не містили рибних продуктів. Наша мета полягає в тому, щоб представити нові смачні та корисні страви, що містять кальмари, мідії та інші морепродукти, які можуть стати основою для різноманітних кулінарних рішень.

Для досягнення цієї мети нами були поставлені та виконані кілька ключових завдань. Перш за все, ми дослідили особливості ринку ресторанних послуг у Гнівані та виявили конкурентні переваги нашого закладу. «Старий замок» має вигідне розташування та затишну атмосферу, що сприяє залученню нових клієнтів. Наша концепція базується на поєднанні традиційної української кухні з інноваційними стравами, що містять нерибні морепродукти.

Окрім цього, ми проаналізували виробничо-торгівельну структуру «Старого замку». Виробничий процес організовано таким чином, щоб забезпечити високу якість та ефективність приготування страв. Визначено склад приміщень, їх площі та обладнання, що дозволяє оптимізувати процеси на кухні. У рамках розробки нових страв ми врахували уподобання місцевого контингенту споживачів та спробували створити асортимент, який би відповідав їхнім очікуванням.

В результаті нашої роботи ми удосконалили технологію приготування страв, зокрема запропонували нові рецепти з кальмарами, які мають високу харчову цінність та виражені функціональні властивості. Наприклад, удосконалене блюдо на основі кальмарів, приготованих з використанням нових соусів, демонструє покращені органолептичні показники. Аналіз рентабельності нових страв показав, що вони можуть забезпечити вищу прибутковість у порівнянні з традиційними стравами, що дозволяє зробити висновок про доцільність їхнього впровадження в меню ресторану «Старий замок».

Тому інтеграція нерибних морепродуктів у меню закладу не лише задовольнить запити споживачів, але й відкриє нові можливості для розвитку ресторану в умовах зростаючої конкуренції. Пропонуємо активно працювати над популяризацією нових страв, розробляючи маркетингові кампанії, які підкреслять унікальність асортименту та його користь для здоров’я споживачів.

Отже, для вдосконалення діяльності ресторану «Старий замок» у Гнівані ми пропонуємо кілька стратегічних заходів:

По-перше, варто оновити фасад закладу, що підвищить його привабливість і зробить його більш помітним для потенційних клієнтів. Сучасний та стильний зовнішній вигляд допоможе залучити нових відвідувачів і створити позитивне перше враження.

По-друге, організувати комфортну зону для відпочинку дітей. Це дозволить родинам з дітьми відвідувати ресторан без зайвих турбот і зробить його більш сімейним. Створення таких зон є популярним трендом в індустрії гостинності, що підвищує рівень обслуговування.

По-третє, доцільно доповнити перелік послуг ресторану опцією доставки готових страв. Це не лише розширить коло споживачів, але й дозволить залучити тих, хто вважає за краще насолоджуватися смачними стравами вдома.

Крім того, ми рекомендуємо ввести до меню удосконалені страви з нерибних продуктів моря, зокрема нові рецепти на основі кальмарів та мідій, що відповідають сучасним тенденціям здорового харчування. Такі страви мають потенціал стати популярними серед споживачів і підвищити загальний рейтинг ресторану.

Таким чином, реалізація цих заходів створить сприятливі умови для розвитку ресторану «Старий замок». Впроваджуючи інновації в обслуговуванні та асортименті, заклад зможе успішно конкурувати на ринку ресторанних послуг та забезпечити високий рівень задоволення своїх клієнтів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойко О. М. Інноваційні технології приготування морепродуктів у ресторанному бізнесі. *Гастрономічні дослідження*. 2021. Т. 6, № 3. С. 14–20.

2. Боултер Дж. Вивчення споживчих уподобань щодо нерибних продуктів моря у Європі / Дж. Боултер. *Міжнародний журнал харчових досліджень.* 2021. Т. 25, № 4. С. 98–104.

3. Виробництво промислової продукції за видами по регіонах. Державна служба статистики України, 2019. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2003/pr/ovp/ovp_u/arh_ovp.html (дата звернення: 28.09.2024).

4. Горяєв П. Оцінка ринку морепродуктів у ресторанному господарстві Києва. *Сучасні гастрономічні дослідження*. 2020. Т. 3, № 1. С. 47–53.

5. Державні санітарні правила та норми для підприємств ресторанного господарства: СанПіН 2.3.6.1066-01. URL: http://sanepid.gov.ua/ (дата звернення: 28.09.2024).

6. Директива 93/43/ЄС «Про гігієну харчових продуктів». URL: darg.gov.ua (дата звернення: 28.09.2024).

7. Дроздова Ю. О. Вивчення споживчих тенденцій щодо морепродуктів в Україні. *Харчова промисловість України*. 2022. Т. 19, № 2. С. 29–35.

8. ДСТУ 0354:2006. Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 11 с.

9. ДСТУ 3583:2015. Сіль кухонна. Загальні технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2017. 15 с.

10. ДСТУ 8719:2017. Яєчні продукти. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2019. 25 с.

11. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Київ: Держспоживстандарт України, 2019. VII, 26 с.

12. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text (дата звернення: 28.09.2024).

13. Законодавчі норми щодо безпечності та якості харчових продуктів в Україні. URL: https://zakon.rada.gov.ua/ (дата звернення: 28.09.2024).

14. Звягінцева А. Використання кріотехнологій при обробці кальмарів для ресторанних страв. Київ: Наукова думка, 2023. 150 с.

15. Іваніщева О., Пахомська О. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. Т. 9, № 85. С. 98–101.

16. Іванов О. Оцінка кулінарної цінності продуктів моря у закладах харчування. *Науковий журнал гастрономії*. 2021. Т. 7, № 2. С. 60–67.

17. Інформаційний портал про рибну та морську продукцію. URL: https://fish-ua.com/ (дата звернення: 28.09.2024).

18. Казаков В. О. Тенденції розвитку ресторанного ринку морепродуктів в Україні. Київ: НУХТ, 2022.120 с.

19. Карп'як М. Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні в умовах євроінтеграції: зовнішньоекономічні аспекти. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2020. Т. 3, № 131. С. 18–21.

20. Коваленко Н. Вплив температури на якість зберігання нерибних морепродуктів у ресторанах. *Журнал зберігання харчових продуктів*. 2021. Т. 12, № 4. С. 19–25.

21. Ковальчук О. Інноваційні методи приготування страв з морепродуктів у закладах харчування. Харчова промисловість. 2022. Т. 17, № 4. С. 28–33.

22. Кондо Т. Розробка нових методів зберігання морепродуктів для ресторанів / Т. Кондо. Журнал харчових наук. 2019. Т. 32, № 2. С.

23. Кулінарія нерибних продуктів моря в ресторані: збірник методичних рекомендацій / Під ред. О.В. Іванової. Київ: Наукова думка, 2021. 125 с.

24. Левченко І. Н. Аналіз попиту на страви з кальмарів у Києві. *Вісник Київського національного університету харчових технологій*. 2019. С. 75–82.

25. Марченко А. О. Розробка методів обробки морепродуктів з урахуванням НАССР. *Наукові записки НУХТ*. 2021. Т. 28, № 3. С. 45–51.

26. Наказ № 590 Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)» від 01.10.2012 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text (дата звернення: 28.09.2024).

27. Наскрізна система контролю якості морепродуктів на підприємствах України / Методичний посібник. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2020. 210 с.

28. Науково-методичні рекомендації щодо маринування нерибних морепродуктів / Під ред. С. П. Ковальчук. Київ: НУХТ, 2023. 150 с.

29. Новак Д. Переваги заморожених морепродуктів у ресторанному бізнесі. Київ: НУХТ, 2020. 185 с.

30. Олійник В. О. Використання крос-культурних підходів у популяризації страв з морепродуктів. *Сучасна кулінарія*. 2022. Т. 11, № 2. С. 14–21.

31. Осадчук О. Переваги впровадження системи НАССР. Програма та тези матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції, 2021 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2021. С. 55–58.

32. Петрова Л. Технології використання морських водоростей у стравах ресторанного меню. Київ: Вид-во НУХТ, 2023. 132 с.

33. Пращук Д.О. Роль нерибних продуктів моря в раціональному харчуванні: наукове обґрунтування та популяризація. *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку:* зб. наук. праць II Всеукр. науково-практична

інтернет конференції (17.10.2024, м. Вінниця). Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024.

34. Пращук Д.О. Сучасні методи приготування страв з нерибних продуктів моря. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України*: зб. наук. праць XIII Всеукр. студентської науково-практичної конференції. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Вип. 194. С. 327-333.

35. Програми контролю якості в ресторанному господарстві / Під ред. А. М. Литвиненко. Київ: Видавництво «Арт», 2022. 145 с.

36. Прокопенко В. М. Інновації у приготуванні кріо-маринованих продуктів у ресторанах. Київ: НУХТ, 2023. 148 с.

37. Рекомендації щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості України / Навчально-методичний посібник. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2020. 122 с.

38. Ринок заморожених м'ясних і рибних напівфабрикатів України - огляд. ProConsulting. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-zamorozhennyh-myasnyh-i-rybnyh-polufabrikatov-ukrainy-obzor (дата звернення: 28.09.2024).

39. Романенко С. Оцінка безпечності морепродуктів у харчовому виробництві України. *Контроль якості*. 2022. Т. 9, № 1. С. 38–42.

40. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень ДСН 3.3.6.042-99. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text (дата звернення: 28.09.2024).

41. Семенова І. П. Сучасні підходи до обробки нерибних продуктів моря у ресторанному бізнесі. Київ: НУХТ, 2022. 130 с.

42. Стародубов А. Вивчення властивостей кальмарів під час кріо-маринування. *Наукові розробки в гастрономії*. 2021. Т. 10, № 4. С. 11–17.

43. Стибель В. В. Управління безпечністю продуктів харчування. Київ: 2019. 230 с.

44. Сучасні підходи до обробки морепродуктів у ресторанному господарстві. URL: https://rest-gov.ua/techniques/seafood (дата звернення: 28.09.2024).

45. Тваринництво України : стат. зб. Державна служба статистики України, 2019. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2019/zb/05/zb_tu2018.pdf (дата звернення: 28.09.2024).

46. Технологія і організація приготування страв із морепродуктів / Л. К. Сергієнко, М. С. Федоренко. Київ: Видавництво НУХТ, 2020. 215 с.

47. Тимофєєв І. М. Використання HACCP для збереження якості нерибних продуктів моря. *Системи якості в харчовій промисловості*. 2023. Т. 13, № 1. С. 55–62.

48. Федорченко Н. Інноваційні підходи до приготування страв з морепродуктів. *Український журнал кулінарії*. 2020. Т. 8, № 2. С. 27–34.

49. Шевчук О. Технологічні основи зберігання та переробки морепродуктів. *Технологія продуктів харчування.* 2020. Т. 18, № 3. С. 87–92.

50. Сторінка ресторану «Стари замок» в Інстаграмі. URL: https://www.instagram.com/staryii_zamok/ (дата звернення: 19.10.2024).

ДОДАТКИ