ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

РОЗВИТОК ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

Виконала: здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Готельно-ресторанна справа" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"

_____ Губа Віталіна Олегівна

_____ Науковий керівник: Полотай Богдана Ярославівна

Львів – 2024

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут, факультет Товарознавства, управління та сфери обслуговування
Кафедра Туризму та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти перший
Ступінь вищої освіти бакалавр
Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
д.е.н., професор Мельник І. М.
"____" _____20___року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Губи Віталіни Олегівни

1. Тема роботи «Розвиток закладів ресторанного господарства з українською кухнею»
керівник роботи **Полотай Б. Я. ст.викл.**

затверджені наказом закладу вищої освіти від "5" жовтня 2023 року № 858/03
2. Термін подання студентом роботи 17травня 2024 р.
3. Вихідні дані до роботи законодавство Загальні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства з українською кухнею, впровадження технології «Cook & Chill» при приготуванні страв у ресторації «Грибова хата».
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) еволюція становлення та розвитку української кухні, особливості технології приготування страв української кухні та їх відображення в закладах ресторанного бізнесу, організаційно-економічна характеристика ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ», оцінка меню української кухні, напрямки щодо вдосконалення якості ресторанних послуг, впровадження технології «Cook & Chill» у приготуванні страв
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Діаграми, рисунки блок-схеми, графіки.
6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 10 жовтня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи, затвердження теми	01.10.2023	виконано
2.	Складання з керівником завдання та календарного плану роботи	10.10.2023	виконано
3.	Складання плану кваліфікаційної роботи	Жовтень 2023	виконано
4.	Опрацювання теоретичних джерел з теми дипломної роботи, складання бібліографії	Жовтень – листопад 2023	виконано
5.	Написання 1 розділу	Жовтень – листопад 2023	виконано
6.	Подання керівнику 1 розділу на перевірку	Грудень 2023	виконано
7.	Доопрацювання 1 розділу з врахуванням зауважень керівника	Січень 2024	виконано
8.	Вибір підприємства – бази дослідження, збір первинної інформації	Січень 2024	виконано
9.	Написання розділу 2	Лютий 2024	виконано
10.	Подання керівнику 2 розділу на перевірку	Лютий 2024	виконано
11.	Доопрацювання 2 розділу з врахуванням зауважень керівника	Лютий-березень 2024	виконано
12.	Написання 3 розділу	Березень – квітень 2024	виконано
13.	Подання керівнику 3 розділу на перевірку	Квітень 2024	виконано
14.	Доопрацювання 3 розділу з врахуванням зауважень керівника	Квітень 2024	виконано
15.	Написання вступу і висновків, складання списку літератури	Квітень 2024	виконано
16.	Подача кваліфікаційної роботи на рецензування керівнику	Травень 2024	виконано

Здобувач _____ **Губа В. О.**

Керівник роботи _____ **Полотай Б.Я.**

АНОТАЦІЯ

Губа В.О. Розвиток закладів ресторанного господарства з українською кухнею. Ресторація “Грибова хата” (с. Поляниця, Івано-Франківська область) – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття вищої освіти ступеня “бакалавр” за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа" зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". – Львівський торговельно-економічний університет. Львів. 2024.

У роботі розглянуто теоретичні та прикладні питання еволюції становлення та розвитку української кухні, особливості технології приготування страв української кухні та їх відображення в закладах ресторанного бізнесу. Проаналізовано організаційно-економічна характеристику ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ» та оцінено меню української кухні ресторації «Грибова хата». Запропоновано напрямки щодо вдосконалення якості ресторанних послуг, а також впровадження технології «Cook & Chill» у приготуванні страв.

Ключові слова: *еволюція, українська кухня, технологія приготування, оцінка меню, обладнання, технологія «Cook & Chill».*

ANNOTATION

Guba V.O. Development of restaurant establishments with Ukrainian cuisine. Restaurant "Mushroom Hut" (Polyanytsia village, Ivano-Frankivsk region) - Manuscript.

Thesis for higher education degree "Master" in the educational and professional program "Hotel and restaurant business" in the specialty 241 "Hotel and restaurant business". - Lviv University of Trade and Economics. Lviv. 2023.

The work examines theoretical and applied issues of the evolution of the formation and development of Ukrainian cuisine, the peculiarities of the technology of cooking Ukrainian cuisine and their reflection in the establishments of the restaurant business. The organizational and economic characteristics of the SP "SAMOHONNA RESTAURANT" were analyzed and the Ukrainian cuisine menu of the "Mushroom Hut" restaurant was evaluated. Directions for improving the quality of restaurant services, as well as the introduction of "Cook & Chill" technology in the preparation of dishes are proposed.

Key words: *evolution, Ukrainian cuisine, cooking technology, menu evaluation, equipment, "Cook & Chill" technology.*

ЗМІСТ

ВСТУП……. 3

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

1.1. Еволюція становлення та розвитку української кухні…… 6

1.2. Сучасні технології приготування страв та їх відображення в закладах ресторанного господарства 16

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ НА ПРИКЛАДІ ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ»

2.1. Організаційно-економічна характеристика ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ»……. 31

2.2. Оцінка меню української кухні……. 36

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

3.1. Напрями вдосконалення якості ресторанних послуг …….. 44

3.2. Впровадження технології «Cook & Chill» у приготуванні страв…. 50

ВИСНОВКИ…… 58

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…….. 61

ДОДАТКИ…… 65

ВСТУП

За останні кілька років гостинності неодноразово зазнавала значних негативних впливів з боку зовнішнього середовища. Умови та правила роботи ресторанів і кафе в умовах пандемії коронавірусу, схоже, стали найбільш складним періодом для функціонування відповідних громадських закладів. Однак, як показує реальність нинішнього воєнного стану, попередні проблеми не були настільки серйозними та загрозливими для ресторанного та інших видів бізнесу.

Ситуація на ринку громадського харчування докорінно змінилася з початком масштабної війни Росії проти України. У воєнний час відвідування ресторанів, кафе та барів випадає з порядку денного, особливо в районах, де відбуваються активні бойові дії. Українці стикаються з низкою критичних проблем, таких як втрата житла та роботи, а також падіння заробітної плати [1, 2]. Це означає, що багато українців не можуть підтримувати свій довоєнний спосіб життя і не можуть дозволити собі ходити в ресторани, як раніше. Настав час шукати нове житло, нові робочі місця, часто в інших містах і містечках, за кордоном, а також у відносно безпечних регіонах України.

Для того, щоб ресторанний бізнес залишався успішним, необхідно орієнтуватися на потреби та можливості місцевого населення. Основні тенденції можна визначити, виходячи з мінливих смаків українців та їхніх очікувань від ресторанів. На зміну тенденцій вплинула значна міграція жінок, у тому числі за кордон. Як наслідок, сімейні візити до ресторанів, щоб провести час разом, відійшли на другий план. Для чоловіків, чиє звичне життя кардинально змінила війна, на перший план вийшла потреба у швидкому та ситному харчуванні. Як наслідок, стрімко зростає попит на їжу на винос, яку називають шаурмою. Більше того, її можна готувати без електрики (наприклад, на вугіллі, як "першу на виклик"), продавати на вулиці або за прилавком, доставляти, а також зручно їсти в кіоску або на ходу.

Дослідженню проблем української кухні присвятили свої роботи такі вчені як Плюта О. П., Артюх Л. Ф., Доцяк В. С., Дубовіс Г. О., Кирчів Р. Ф. та інші.

Незважаючи на широкий спектр напрямів дослідження проблем української кухні, інноваційні методи в українській кухні. Це визначило вибір теми та важливість бакалаврської роботи..

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є розроблення рекомендацій щодо розвитку закладів ресторанного господарства з українською кухнею. Відповідно до поставленої мети виконано такі завдання:

– досліджено еволюцію становлення та розвитку української кухні;

– описано технології приготування страв української кухні та їх відображення в закладах ресторанного бізнесу;

– здійснено аналіз стану діяльності ПП «Самогонна ресторація»;

– вивчено міжнародну практику оцінювання рівня якості послуг;

– досліджено напрямки щодо вдосконалення якості ресторанних послуг;

– впроваджено технології «Cook & Chill» у приготуванні страв.

Об’єкт дослідження – ПП "Самогонна ресторація" - мережа ресторанів, до якої входять піцерія "Фламінго", ресторан-музей "Старий млин", суші-бар "Каламбур", піцерія "Фламінго", ресторан-пивоварня "Ковчег" та ресторація-садиба "Грибова хата".

Предмет дослідження – процес впровадження технології «Cook & Chill» у приготуванні страв.

У кваліфікаційній роботі використані наступні методи дослідження: аналіз і синтез; комплексний аналіз; порівняльний і економічний аналіз, метод опису.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у впровадженні технології «Cook & Chill» та дослідженні напрямів щодо вдосконалення якості ресторанних послуг у ресторації «Грибова хата».

Практична значущість полягає у тому, що запропоновано досліджуваному підприємству – ПП «Самогонна ресторація», зокрема ресторації «»Грибова хата» технології «Cook & Chill» у приготуванні страв для економії часу кухарів та підвищення якості послуг.

За результатами дослідження опубліковано тези обсягом 0,1 д.а. за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.)

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел. Робота викладена на 70 сторінках. Містить 25 рисунків, 3 таблиці та 2 додатків. У списку використаних джерел вказано 24 джерела.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

1.1. Еволюція становлення та розвитку української кухні

Кожна країна характеризується власними звичаями, ритуалами і, звичайно, традиційною кухнею. Кулінарні вподобання, способи приготування та стилі подачі страв формувалися протягом століть під впливом природно-географічних умов та похідних від них видів господарської діяльності (рибальство, тваринництво, землеробство, бджільництво тощо). Крім того, на кухню людей безпосередньо впливали їхні релігійні вірування, системи релігійних заборон і стародавніх звичаїв, що регулювали їхній спосіб життя, тобто їхні культурні традиції та соціально-історичне середовище. На цьому тлі у різних етнічних груп сформувалися різні кухні зі своїми унікальними особливостями, що особливо яскраво проявляється у неповторному смаку їхніх страв. Кухня нерозривно пов'язана з родинним побутом, саме тому їжа залишається найбільш стійким компонентом матеріальної культури і виконує самоідентифікаційну функцію для кожного народу.

Кулінарію та гастрономію вивчають не лише дієтологи, а й лікарі (геронтологи), соціологи, етнографи, історики, фахівці туристичної та готельно-ресторанної індустрії. Етнографічні підходи до вивчення їжі, таким чином, в основному пов'язані з вивченням функцій і семантики їжі в традиційних суспільствах [9]. Лінгвістичні дослідження, з іншого боку, зосереджені на семантиці образів їжі в художній літературі, етнолінгвістичних дослідженнях традиційної їжі [22] та динаміці тематичних груп лексики на позначення їжі та напоїв у певних регіонах.

На сьогоднішній день українську кухню досліджує незначна кількість наукових праць. Наприклад, Л. Ф. Артюх, відомий український етнограф і провідний фахівець з народної кухні та харчування, досліджував різні аспекти народної кухні. [1-6]. Зокрема у монографії "Українська народна кулінарія (історично-етнографічне дослідження)" [5] наголошується на особливостях української їжі та харчування як елементів матеріальної культури, подається етнографічний опис і класифікація повсякденної та святкової обрядової їжі українських селян у капіталістичну епоху, аналізується її соціальна функція. Інша праця, "Звичаї в українському народному календарі" [4], подає рецепти традиційних страв національної кухні у 23 розділах, присвячених святам українського календарного року, від Святвечора до Святого Андрія Первозванного.

С. Яценко у статті "Традиційна народна кухня як об'єкт етнографічного дослідження" [23] аналізує здобутки науковців, які вивчають українську кухню та харчові традиції українців. З іншого боку, М. Жовнірова та Р. Дяченко [10] досліджують питання харчування як складової традиційної української родинної культури, зокрема звертають увагу на тенденцію звуження якісного розмаїття повсякденного меню через недостатнє використання українських народних традицій у харчуванні. Ю. В. Ліпєц розкриває традиції харчування в українській культурі [15]; А. Волкова у статті "Науково-етнографічне дослідження особливостей техніки приготування українських етнічних кулінарних страв" [8] досліджує особливості техніки приготування українських етнічних кулінарних виробів, зумовлені історичними та етнографічними детермінантами. .

Питаннями продовольства та харчування займалися й українські дослідники, зокрема В. Борисенко [7], В. Наулко [17], О. Кравець [13], О. Кувенова [14] та В. Маланчук [16], які розглядають ці питання в різних контекстах.

Чи не єдиним ґрунтовним дослідженням кулінарної проблематики в Україні є докторська дисертація В. Ніколенка "Гастрономічні детермінанти

соціального життя: соціологічні аспекти" [18]. У цій дисертації встановлюється зв'язок між гастрономічними аспектами суспільного життя, з одного боку, та соціальними процесами і відносинами як у ретроспективному контексті, так і в сьогоденні, з іншого. Однак предметом цієї роботи є гастрономія як соціальний феномен, а не власне українська кухня.

Українська кухня розвивалася протягом століть і здавна вирізняється кулінарним розмаїттям, високими смаковими якостями та поживною цінністю. Більшість українських страв характеризуються складними рецептами та витонченими методами приготування. Наприклад, у борщі використовується до 20 різних інгредієнтів.

Національна кухня України має свої унікальні особливості, які суттєво відрізняють її від інших кухонь. До характерних рис української кухні можна віднести наступні:

1. Широко споживаються вироби з пшеничного борошна, особливо пироги, хліб і калачі з житнього і пшеничного борошна, а також булочки, вареники, млинці, киселі, каші, хліб з маком і медом, кутя. Найчастіше використовують пшоно, але останніми роками також рис. Ніде більше в українській кухні пиріг не відіграє такої важливої ролі.

Популяризації пирогів, безсумнівно, сприяла піч. Домашнє вогнище якнайкраще підходить для випікання пирогів. Найдавніші пироги готували з прісного тіста. Однак дріжджове тісто також з'явилося в Україні дуже давно. Вважається, що його завезли скіфи. Начинки для пирогів дуже різноманітні.

2. Основними методами приготування є варіння, а не смаження, і маринування, а не копчення.

Варіння – це теплова обробка продуктів у водному середовищі (воді, молоці, бульйоні, відварі) або в атмосфері пари. Під час варіння температура не повинна перевищувати 100°C.

Тушкування – це спосіб обсмажування інгредієнтів до напівготовності, а потім тушкування їх у закритому посуді з соусом і приправами.

Загальновідомо, що основний спосіб термічної обробки їжі залежав від конструкції вогнища в оселі. В Україні вогнище було закритого типу – вариста піч. Тому основним способом приготування їжі в Україні була варена, тушкована та печена їжа.

Запікання – це спосіб приготування їжі в у печі або жаровій шафі до готовності, з додаванням соусів, молока або яєць. Використовується для приготування каш, м'ясних страв і різних страв в одному посуді.

Так народився своєрідний смаковий стереотип і звичка варити, тушкувати і запікати. Навіть чумаки, які привозили сіль з Криму та Приазов'я, і запорізькі козаки, які вирушали в походи, будували на землі тимчасові печі і готували традиційні страви, такі як куліш, кашу, лемішку, галушки. Навіть впольовану дичину воліли варити в юшці, а не смажити на рожні.

3. Хліб і борошняні вироби вживали переважно з рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами та молоком.

4. Особливими безалкогольними і алкогольними напоями української кухні є мед, квас, збитні, узвари. Горілка з'явилася у XV ст.

5. Споживання овочів у нарізаному вигляді, а не в подрібненому, у вигляді салатів і вінегретів. Салати і вінегрети були завезені із Західної Європи в 19 столітті.

6. Розмаїття смаків в українській кухні досягається завдяки поєднанню термічної обробки, використанню різних жирів, а також місцевих спецій, таких як цибуля, часник, хрін, кріп і петрушка. Перець, кардамон, гвоздика та кориця датуються кінцем 16-го та 17-м століттями.

7. Порівняно проста обробка харчових продуктів: варіння і тушкування.

8. Спочатку їдять суп із зеленню, потім страви на основі овочів, такі як борщ, супи, розсольник,кулеші.

9. Зростання споживання свинини та сала.

Сало вживають як самостійну їжу, переважно у сирому вигляді, запеченому, або як шкварки, або як приправу до різних приправ і як основу для жиру в різних стравах. Таке ставлення до свинини робить українську кухню

схожою на кухні західних слов'ян, угорців та сусідніх з Україною білорусів. Сало їдять сирим, солоним, вареним, копченим і смаженим, а також використовують для приправи до інших видів м'яса, які не містять сала. Його також використовують у солодких стравах у поєднанні з цукром або шоколадом.

10. Широке використання яєць. Яйця використовують не тільки для приготування різних видів яєчні та інших самостійних страв, але також додають у борошняні, борошняно-яєчні та яєчно-фруктові солодкі страви.

11. Широке використання столових буряків. По-перше, столовий буряк є основою українського борщу. Крім того, його використовують у різноманітних салатах, у складі різноманітних гарнірів, разом з чорносливом та горіхами. Столовий буряк особливо цінують за його насичений червоний колір.

У розвитку української кухні можна виділити три етапи:

1. Початок розвитку української кухні вважається першим етапом. Він припадає на IX — X ст н.е. У цей період з'явився житній хліб на кислих дріжджах, а також багато інших видів борошняних виробів, зокрема пироги, млинці, хліб і тістечка. Всі ці продукти виготовлялися виключно з кислого тіста. Пристрасть до кислих "квасів" відобразилася також у створенні різноманітних вівсяних, пшеничних і житніх киселів, які з'явилися задовго до сучасних, переважно ягідних киселів. Важливе місце в меню займали різноманітні каші. Борошняні страви урізноманітнювали рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком і, рідше, м'ясом.

У цей період з'явилося багато національних напоїв, які згодом стали класикою. Це були різноманітні медовухи, пиво, квас, кисле молоко та виноградне вино. Кулінарія, як вид мистецтва, стала ще однією спеціальністю при дворах князів і монастирів. У 11 столітті, наприклад, у печерних монастирях Києва було кілька кухарів. Багато заможних родин також мали кухарів. У цей ранній період української кухні існувала тенденція їсти рідкі гарячі страви ("кропива"), приготовані з овочів. Широко розповсюдженим було "трав'яне вариво" - рідка страва з ароматними приправами та овочами (хрін, цибуля, часник, кріп, петрушка, кмин, аніс, м'ята і карган, а також перець та

інші спеції, що імпортувалися з інших країн). Пізніше борщ почали готувати на основі трав'яного лікеру. Крім того, в цей період набули поширення різні м'ясні та рибні супи під назвою "юха", які пізніше отримали назву "юшка", що готувалися як суп з іншими продуктами, такими як боби та крупи.

Серед солодких страв того часу були кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з родзинками і горіхами, уха (суп) із сухофруктів. З малини та журавлини готували узвари, а в літописі під 1240 роком згадується, що в Київській лаврі пекли хліб з медом.

У цей період молоко пили сирим, кип'яченим або квашеним. З молочних продуктів робили домашній м'який сир і сметану, а пізніше - коров'яче масло. М'ясо зазвичай готували порційно або у вигляді каші.

Літописи та інша література, а також археологічні розкопки свідчать про багатство та різноманітність їжі, яку вживали мешканці Середньої Наддніпрянщини за часів Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і різних овочів (капусти, ріпи, цибулі, часнику), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів, телят) і птиці (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків). Найчастіше в їжу вживали диких свиней (вепрів) і диких кроликів. З городніх овочів використовували сирі овочі, квашену капусту, буряк, редьку, моркву, огірки та кабачки. Бобові, такі як горох, сочевиця і квасоля, відігравали важливу роль у раціоні. Фрукти та ягоди включали яблука, вишні, сливи, смородину, півники, малину та журавлину.

Середина XVI ст. кінець XVII ст.. припадає на період розквіту української національної кухні.

Цей період характеризувався урізноманітненням асортименту і появою багатьох страв, що стали класичними, таких як борщ, таратута, розсольників, стравіз прісне тісто і цукати із сухофруктів. Однак, як і раніше, не було прийнято змішувати, рубати або перетирати їжу. Фарші, паштети, котлети, запіканки і пудинги, характерні для західних кухонь, в українській кухні XVIXVII ст. не використовувались.

Видатний український етнограф Артюк вважає, що назва страви "борщ" походить не від давньогрецького чи старослов'янського слова "борщ", а від назви дикорослої рослини "борщівник", що росте повсюдно в Україні, молоде листя і коріння якої в минулому часто додавали до борщу. Вважається, що ця рослина є хорошим джерелом вітаміну С і вуглеводів. Ця рослина багата на вітамін С і каротин. Коріння і листя борщівника здавна використовували в народній медицині при діареї, зубному болю, шкірних захворюваннях, як заспокійливий засіб при спазмах різного походження і при корчах.

2. Особливістю української кухні є вживання в їжу крові забитих тварин і приготування кров'яної ковбаси під назвою "кров'янка". Згідно з Біблією, перед тим, як їсти м'ясо, кров тварини необхідно злити, і це також робиться в Україні. Однак, на відміну від інших країн, українці збирають кров у чистий посуд і використовують її для приготування кров'яної ковбаси із зерном, сіллю та спеціями.

3. На рубежі XVII і XVIII ст. виник і триває трохи більше як одне століття третій етап у розвитку української кухні (до першого десятиліття XIX ст.). У цей період відбулося різке розмежування між кухнею панівного класу та кухнею простого люду. Кухня панівного класу поступово втрачала свою українську національну ідентичність. Починаючи з правління Петра I, дворянство та аристократія переймали західні кулінарні традиції. Одним із нових звичаїв, що з'явилися в цей період, було вживання закусок як самостійної страви. Було введено німецькі бутерброди, французькі та голландські сири, які поєднувалися зі старовинними українськими стравами, такими як холодець, холодець, шинка та свинина. Також з'явилися нові алкогольні напої.

Починаючи з 70-х років XVII століття, чаювання набуло широкого розповсюдження, а вищі класи почали їсти солодкі пироги, торти і тістечка, які подавали окремо від чаю і разом з 5 годиною вечора. У місцевості сільського типу їжу вживали 5 разів на день: в 6-7 годині ранку снідали, у 11-12 годині обідали, в 14-15 годині ~ полуднували, у 18-19 годині підвечерювали, іу 22-23 годині вечеряли.

Впровадження соняшникової олії та гірчиці в Україні у XVIII столітті якісно змінило кухню. Вирощування помідорів та синіх баклажанів набуло поширення у XIX ст.. Збагаченню української кухню сприяло вирощування цукрових буряків та виробництво цукру, що почалося у XIX ст.

Важливу роль в харчуванні відігравав хліб. Коли їли борщ та інші перші страви з'їдали від 0,1 до 1 кг чорного житнього хліба. Білий пшеничний хліб не був поширений в Україні до початку 20-го століття. У 20 столітті споживання пирогів, млинців і каш зменшилося з появою вермішелі та макаронів. Однак перші рідкі страви залишалися важливими.

Борщ відігравав важливу роль на українському столі, а ложки були основними столовими приборами. Вона майже на 400 років старша за виделку. Сьогодні борщ готується шляхом складної термічної обробки низки інгредієнтів на фоні одного основного інгредієнта - буряка.

Саме в цей період в українській кухні з'являються печі. Піч відіграла певним чином негативну роль у розвитку української кухні. Вона не сприяла раціональному технологічному розвитку. Поява пічного приготування їжі зумовила необхідність впровадження багатьох нових прийомів і страв із західної кухні. Ця тенденція принесла свої плоди. Вона врятувала від забуття багато українських страв. Німецька кухня запозичила техніку подрібнення інгредієнтів, що знайшло відображення в різних українських фаршевих стравах, таких як січеники (січеного, подрібненого м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів, тощо). Поширилося споживання різноманітних салатів та вінегретів; наприкінці 18-го та на початку 19-го століть з'явилося багато нових продуктів, зокрема картопля, соняшникова олія, кукурудза, квасоля, помідори, баклажани та патисони, що сприяло значному розширенню української кухні.

Починаючи з 18 століття, картопля набула значного поширення в Україні і широко використовувалася як перша або друга страва, а також як доповнення до м'ясних і рибних страв. Кукурудза вперше з'явилася в Херсонській області. Згодом вона поширилася на більшість південних і центральних областей. З кукурудзи виготовляють різні страви: варена кукурудза, мамалиґа, каша,

гойданка, бабка гуцульська, кулеші, лемішка, книшики гуцульські, малай, кукурудзянка. Коли з'явилися гарбузи, люди почали готувати гарбузову кашу, тушкований гарбуз і гарбуз зі сметаною. Тоді ж з'явилися страви з перцем, квасолею, спаржею та селерою.

Для української кухні характерні страви на основі борошна, а улюбленими видами тіста є звичайне тісто, напівм'яке тісто, заварне тісто, здобне тісто з содою як розпушувачем, а також тісто, що не розпушується, в основному пісочне тісто для кондитерських виробів. Дріжджове тісто використовується лише для хлібних виробів, таких як паляниця, пампушки, калачі та знамениті рогалики із заварного тіста. Національні страви - це вироби з простого бездріжджового тіста, такі як вареники, пельмені, галушки, шуліки, лемішки, коржі з гречаного борошна та паляниці. Борошно в кухні використовується майже виключно пшеничне, а пшоно, рис і гречка є найпопулярнішими крупами.

Овочі відіграють важливу роль і вживаються як доповнення до жирного м'яса або подаються як самостійна страва з беконом. Буряк, національний овоч, їдять як сирим, так і квашеним. Українська кухня також характеризується використанням квасолі, сочевиці та особливо бобових, але не у вигляді цілих стручків, а в поєднанні з іншими овочами. Інші основні овочі - морква, кабачки, кукурудза, картопля і помідори.

Борщ – чи не найпопулярніша овочева страва. Основними інгредієнтами є буряк і капуста. У минулому буряк для борщу завжди квасили, а борщ варили на червоному буряковому квасі. У киплячий бульйон додавали дрібно нарізані буряк, капусту (сиру або квашену), моркву, пізніше картоплю, а іноді квасолю. Заправляли борщ підсмаженою на олії чи смальці цибулею, або цибулею і часником, розтертими в застарілому смальці. До борщу іноді додавали вареники або їли з кашею. Вже на початку XX ст. до борщу почали додавати помідори, томатний сік або томатний соус.

1 липня 2022 року на п'ятому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з питань охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО за

поданням Міністерства культури та інформаційної політики України «Культура приготування українського борщу» України" була внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони.

Щавлевий борщ або так званий зелений – другий різновид. Готують навесні з молодих трав, таких як щавель, лобода, кропива, петрушка та кріп. Заправляється вареними яйцями та сметаною. На початку літа готують холодний борщ. Цибулю, варену картоплю, варені яйця, зелень і огірки нарізають дрібними шматочками і кладуть у свіже молоко, солять і їдять, не доводячи до кипіння, заправляючи сметаною. З часом всі три види борщу стали більш калорійними. Сьогодні до борщу додають червоний перець.

Наступною за важливістю рідкою овочевою стравою є капусняк. Він складається з квашеної капусти та картоплі, приправлених пшоном. Сьогодні його готують з м'ясом, переважно жирною свининою.

Овочеві супи стали різноманітні. Наприклад, розсольники готують з картоплі, моркви та м'ясного бульйону з солоними огірками. Часто розсольники готують з нирками.

Овочеві салати стають все більш популярними. Одним з найпопулярніших овочевих салатів є вінегрет. Незважаючи на складність його приготування, його частіше їдять як повсякденну, а не святкову страву. За останні 30 років дуже популярним став овочево-м'ясний салат "Олів'є", який складається з відвареного м'яса або сосисок, заправлених сметаною або майонезом.

Наприкінці 19 століття у великих містах відкрилися великі ресторани з французькими кухарями, які принесли з собою рецепти і техніки західної кухні та довільно змінили технологію приготування української їжі. Як наслідок, багато українських страв було забуто. Проте українська кухня зберігає значні традиційні риси. Цьому сприяють уподобання до певних страв і смаки, сформовані в конкретних соціально-побутових умовах. У народну кухню запозичуються лише нові страви, які відповідають традиційним смакам, часто в

різних формах. Прихильність до традиційної кухні в селах більш виражена, ніж у містах, де звичаї легше піддаються адаптації.

Дехто вважає, що українська національна кухня не включає в себе традиції давньоруської кухні, які, як вважається, були втрачені після татаро-монгольської навали. На їхню думку, формування української національної кухні почалося лише в XVII ст. і завершилось через 100 років. Однак у деяких регіонах України після татаро-монгольської навали, незважаючи на відмінності в історичному розвитку, українська кухня є надзвичайно цілісною, навіть дещо одновимірною, як за своїм особливим набором національної сировини, так і за принципами її кулінарної обробки. Це може свідчити про збереження найдавніших кулінарних традицій, що сягають часів Київської Русі. Водночас українська кухня запозичує певні технологічні прийоми не лише з німецької та угорської, а й з татарської та турецької кухонь. Наприклад, обсмажування інгредієнтів у перегрітій олії, характерне для тюркської кухні, трансформувалося в українську страву "зажарка", тобто обсмажування овочів, наприклад, для борщу.

1.2. Сучасні технології приготування страв та їх відображення в закладах ресторанного господарства

Використання інноваційних процесів у діяльності підприємств громадського харчування може бути реалізовано завдяки новітнім технологіям та тенденціям кулінарної науки, пов'язаним із забезпеченням споживачів здоровою їжею.

Діяльність підприємств громадського харчування спрямована на задоволення потреб споживачів у відповідних сегментах. Конкуренція між підприємствами громадського харчування змушує їх приділяти більше уваги операційній ефективності, але це можливо лише за умови систематичного впровадження інновацій у виробничі процеси з метою вдосконалення способів

виготовлення продукції та самої продукції, пропозиції нових характеристик та покращення дизайну.

Використання сучасних методів та обладнання для приготування їжі значно спрощує та прискорює роботу професіоналів, покращує поживну цінність продуктів харчування та готових страв, створює унікальні смакові поєднання, яких неможливо було б досягти, використовуючи традиційні методи та обладнання. Використання сучасних технологій приготування їжі дозволяє здійснювати кілька процесів одночасно, заощаджуючи не тільки час приготування, але й простір, який займають численні одиниці обладнання, що вписуються у функції одного кухонного комбайна, дозволяючи працівникам паралельно виконувати інші завдання.

Одна з найпопулярніших технологій - технологія Sous-Vide. Sous vide з французької означає "під вакуумом". Це метод приготування їжі в герметичних пакетах при низьких температурах протягом тривалого часу, зазвичай близько 10 годин при температурі 55-60°C (хоча для деяких продуктів час і температура можуть бути збільшені).

Цей "повільний" процес приготування дозволяє їжі готуватися рівномірно. Для порівняння, при смаженні м'яса температура ззовні набагато вища, ніж всередині, і потрібен справжній майстер, щоб вчасно зняти його з вогню, не підгорівши ззовні і не зробивши м'ясо сирим всередині. Завдяки sous vide м'ясо готується рівномірно і стає дуже ніжним.

На рис. 1.1 представлено обладнання для Sous-vide.

Етапи підготовки сировини за технологією «SousVide»*:*

1. Продукти харчування обробляються механічно. Деякі м'ясні продукти перед вакуумним пакуванням смажать на грилі, що дозволяє мінімізувати використання спецій, а смак продуктів стає більш вираженим з мінімальним використанням спецій.

2. Підготовлений продукт поміщають у вакуумні пакети для приготування їжі. Вакуумний пристрій видаляє повітря і запаює пакет.



Рис. 1.1. Обладнання для «Sous Vide»: а – вакуумне упакування; б – термостат; в – професійна ванна

3. Вакуумовані продукти нагріваються протягом заданого часу і при заданій температурі. Спеціальна водяна баня підтримує постійну температуру приготування; чим нижча встановлена температура, тим довший час приготування. Температура контролюється електронним термометром.

4. Готову їжу "шоково" охолоджують у шоковому холодильнику (швидкоохолоджувальній камері). Ця послідовність важлива з наступних причин: - Для контролю часу приготування - Для запобігання розмноженню бактерій. Рекомендована температура продуктів після охолодження становить від 0°C до 3°C.5.

Маркування пакету, на якому зазначають:

– вміст упаковки;

– дату виготовлення;

– термін придатності;

– вагу;

– інформацію щодо регенерації/відновлення (тривалість і температура);

– температуру зберігання харчового продукту.

6. Умови зберігання Якщо використовуються спеціальні багатошарові вакуумні пакети, зберігати при температурі -18°С (у морозильній камері).

7. Розігрів (регенерація) харчових продуктів. Найбільш поширений спосіб розігріву продуктів – це в пароконвектоматі, за температури нижчої тієї, за якої було здійснено процес варіння.

На рис..1.2. показано порівняння приготування продуктів традиційними технологіями та за допомогою технології SousVide.

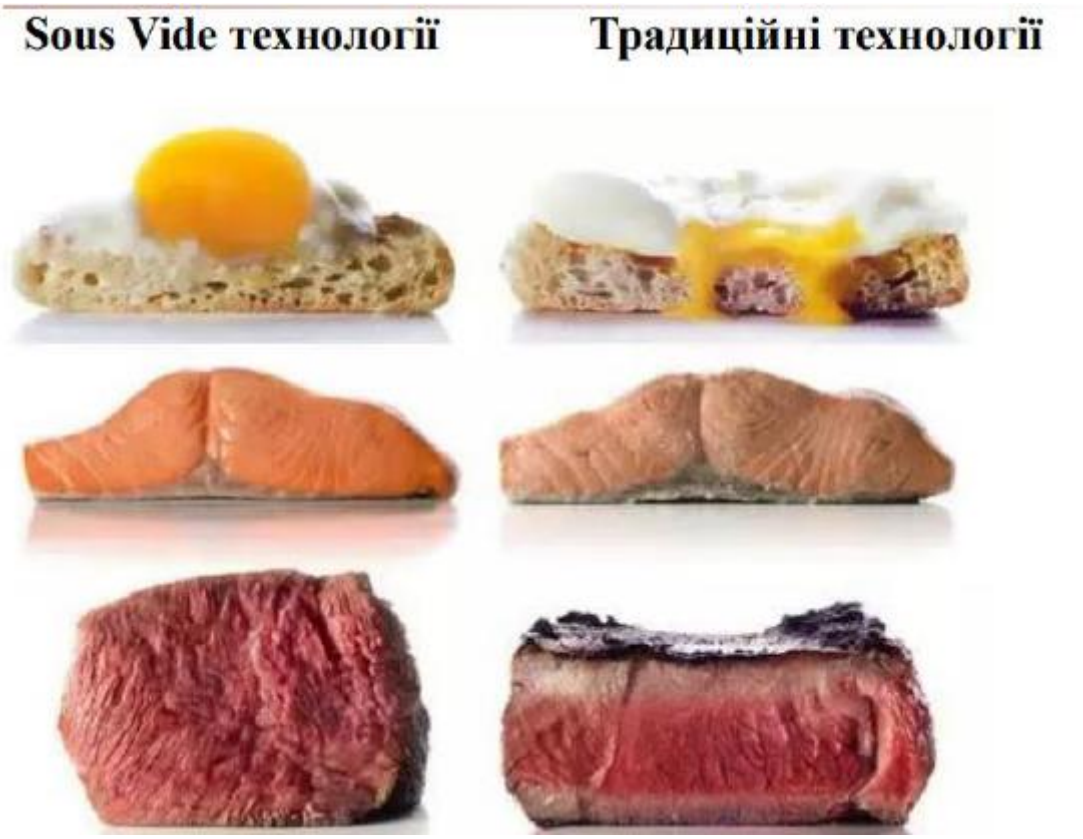

Рис. 1.2. Порівняння приготування за технологією «Sous Vide» та традиційною

При використанні техніки Sous Vide час приготування також може змінюватися. М'які та ніжні молюски будуть готові швидше, ніж яловичина. Вага не є проблемою, головними факторами є товщина сировини та варіанти кінцевої подачі.

Таблиця 1.1

Час приготування продукції в технологією «SousVide»

Тип продукту	Ступінь приготовленої продукції	Температура, С	Час (мінімальний)	Час (максимальний)
Курка (світле м'ясо)	дуже ніжне м'ясо	60	1 год	3 год
	м'яке та ніжне	65	1 год	3 год
	well done	75	1 год	3 год
Курка (темне м'ясо)	м'яке та ніжне	65	1 год	3 год
	м'яке м'ясо, легко відділяється від кості	75	1 год	5 год
Риба	ніжне, напівпрозоре м'ясо	40-43	30 хв	30 хв
	ніжне м'ясо	51	30 хв	1 год
	традиційний well done	55	30 хв	1 год 30 хв
Телятина (стейк)	medium rare	54	1 год 30 хв	3 год
	medium	60	1 год 30 хв	3 год
	medium well	63	1 год 30 хв	3 год
Телятина (roast beef)	rare	56	7 год	16 год
	medium rare	60	6 год	14 год
	well done	70	5 год	11 год
Свинина (відбівна від кістки)	rare	58	1 год	4 год
	medium rare	62	1 год	4 год
	well done	70	1 год	4 год
Свинина (корейка)	rare	58	3 год	5 год 1 год
	medium rare	62	3 год	5 год
	well done	70	3 год	3 год 30 хв
Яйця	м'який жовток, ледве зварений білок	60	1 год	1 год
	кремовий жовток, непрозорий ніжний білок	63	45 хв	1 год 5 хв
Зелені овочі (спаржа, брокколі)		84	15 хв	40 хвилин
Коренеплоди	84	1 год	3 год	Коренеплоди
Фрукти	прогріті, теплі	68	1 год 45 хв	2 год 30 хв
	приготовлені до стану пюре	85	30 хв	1 год 30 хв

Переваги технології Sous Vide.

- ✓ Продукти зберігають свій смак і соковитість;
- ✓ Втрата ваги зменшується на 15-35%;
- ✓ Технологія приготування Sous-vide використовується для приготування їжі без додавання консервантів, стабілізаторів та загусників.

Поживну цінність можна підвищити, зменшивши кількість солі та насичених жирних кислот;

- ✓ Економія енергії на 20-28%;
- ✓ Продукти не висихають і не зневоднюються; і
- ✓ Не відбувається окислення ліпідів продуктів;
- ✓ Збільшується термін зберігання отриманих напівфабрикатів (до 20 днів); Термін зберігання різних продуктів при приготуванні за технологією Sous Vide: риба - 4-6 днів; яловичина - 25-30 днів; телятина - 25-30 днів; свинина - 15-18 днів; птиця - 10-18 днів; овочі - до 45 днів;
- ✓ процеси приготування і споживання можуть бути розділені в часі (приготування / регенерація);
- ✓ в одному резервуарі з водою можна одночасно готувати різні страви в різних вакуумних пакетах;
- ✓ Можливість вирівняти навантаження на персонал між періодами напруженої роботи та періодами спаду активності;
- ✓ Розробка пісних меню (відтворюється лише кількість замовлених страв);
- ✓ Недорога м'ясна сировина, яка в процесі приготування розм'якшується, що дозволяє використовувати жорсткі шматки м'яса.

Льодоміксинг (пакоджетинг) – наступна популярна технологія молекулярної кухні, що отримала свою назву від приладу гомогенізатора (подрібнювача високого класу), випущеного фірмою PacoJet. Процес змішування з льодом означає, що продукт заморожується до -22°C протягом 24 годин, перетворюється на супергладку, дрібнодисперсну пюреподібну масу і зберігається в такому стані при -12 або -15°C, що ідеально підходить для холодних кондитерських виробів.

На рис. 1.3. показані особливі характеристики PacoJet. Це означає, що заморожений продукт подрібнюється на дрібні частинки без додавання в'яжучих речовин.



Рис. 1.3. Технологія льодоміксинг (пакоджетинг)

Гомогенність продукту зазвичай досягається за допомогою різних добавок. Природною добавкою є яєчний білок, але в сучасних технологіях також використовуються хімічні речовини для їх адгезійного (зв'язуючого) ефекту.

За допомогою даної технологією можна готувати терин і котлети, морозиво, легкі муси, шербети, повітряні паштети, овочеве і трав’яне пюре для супів і соусів.

Під час роботи міксера для приготування льоду натуральний смак продукту посилюється, в результаті чого виходить ідеальна консистенція з насиченим, натуральним смаком.

Наступною популярною технологією є cook-in – техніка, яка використовує пристрій Stefan-grill та приготування їжі зсередини. Таким чином, зовнішня сторона залишається рожевою, а внутрішня - підрум'яненою.

Шеф-кухар спрямовує гаряче повітря на їжу, щоб швидко обсмажити її і досягти ефекту повітряного гриля. Продукти різної товщини розміщуються на решітці і смажаться на грилі зсередини назовні.

М'ясо підрум'янюється всередині і залишається ніжним, рожевим і соковитим зовні. Під час приготування зовнішній шар м'яса підрум'янюється завдяки сильному обдуванню гарячою насадкою, прикріпленою до гриля.

Cook-in має наступні переваги:

- продукт смажиться зсередини, а зовні зберігає ніжність і соковитість;

- продукт подається нарізаними скибочками, півкільцями і кільцями, так щоб гість міг бачити, як оригінально він був приготовлений;

- на м'ясі можна викарбувати ім'я шеф-кухаря та назву ресторану, де було приготоване м'ясо.

Молекулярна кулінарія або молекулярна гастрономія – це галузь досліджень, яка вивчає із загальної та наукової точки зору фізико-хімічні зміни, що відбуваються в харчових продуктах під час приготування їжі, а також соціальні, художні та технічні елементи кулінарних і гастрономічних явищ та їх практичне застосування.

На рис. 1.4. показані методи молекулярних технологій. Молекулярна технологія – це набір інноваційних методів, які можуть бути використані в технології для зміни консистенції та форми продукту.

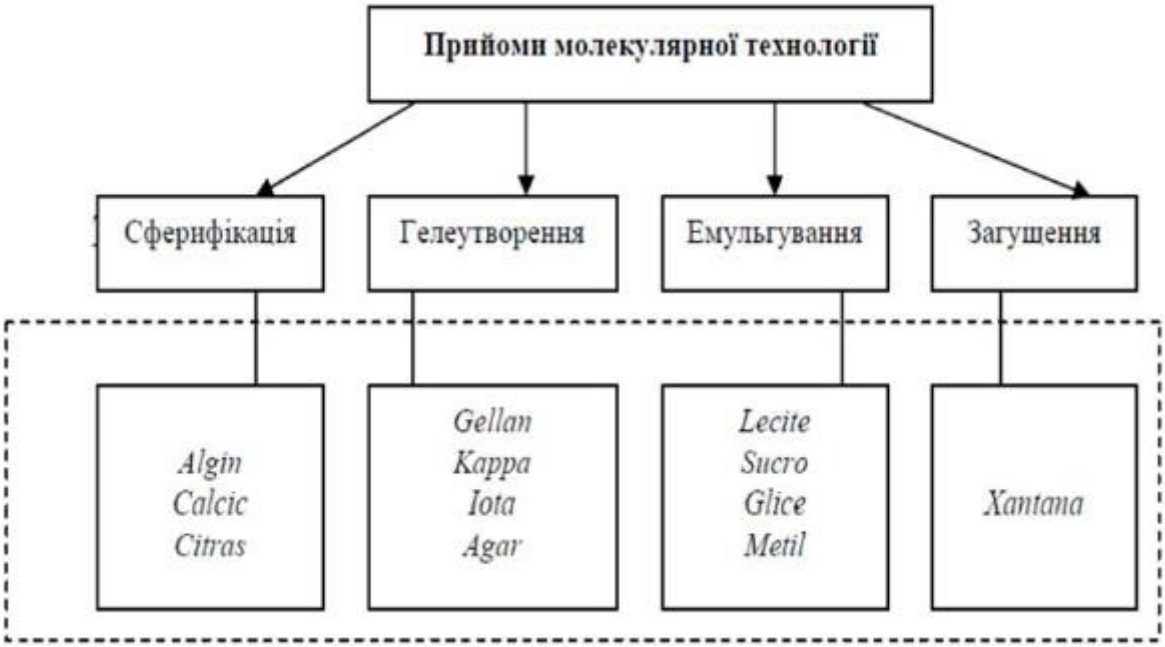

Рис. 1.4. Прийоми молекулярної кухні

Молекулярні технології – це ряд інноваційних методів, які можуть бути використані в технології ресторанної продукції для зміни консистенції та форми продукту.

Основні завдання:

1. Розробка абсолютно нових страв і продуктів зі зменшеною вагою, зниженою енергетичною цінністю та змодельованим хімічним складом з цільовими функціональними ефектами. Зниження енергетичної цінності досягається за рахунок насичення та утримання повітря і вологи в структурі продукту, що стає можливим завдяки спеціальним молекулярним технологіям та використанню продуктів переробки водоростей.

2. Вивчення фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі, з метою підбору оптимальних параметрів (температура, час) для покращення якості традиційних страв та створення нових продуктів.

3. Для переробки продукту використовуються інноваційні методи. Серед них - холодильне обладнання, яке заморожує продукт до -260°C, та дробарки, які подрібнюють продукт на молекулярні складові.

4. У виробництві традиційних продуктів використовуються нетрадиційні методи (коагуляція яєчних білків шляхом інкубації в спирті, а не традиційні способи приготування).

5. Впровадження нових інструментів, компонентів і методів на кухні.

6. Змінюється в'язкість і форма продуктів, щоб надати традиційним продуктам незвичайного смаку (желе з маринованим огірком і редькою, крабовий сироп).

7. Дослідження та застосування впливу різних зовнішніх рецепторів (звукових і тактильних імпульсів) на смак.

8. Дослідженнч незвичайних поєднань інгредієнтів, такі як білий шоколад та рибна ікра або сир пармезан та мед, поєднання смаки на інноваційних принципах.

Емульсифікація представлена у вигляді пінки та еспуми на рис. 1.5. Еспума – це техніка подачі їжі у вигляді пінистої консистенції. Для створення емульсії використовується натуральний білковий продукт – соєвий лецитин, однією з властивостей якого є здатність зв'язувати жир і воду, що допомагає в приготуванні коктейлів, які містять раніше несумісні продукти, наприклад,

оливкову олію і томатний сік. Еспуми (від іспанського "espumas" - піна) - це вишукані ароматичні есенції, чисті за смаком. Сучасні еспуми - це новий тип нежирного, густого соусу.



Рис. 1.5 Емульсифікація

На рис. 1.6 представлені види пінки:

✓ Меренга – це піна, виготовлена зі свіжих яєчних білків або яєчного порошку, висушеного в низькотемпературній печі. Цей вид піни використовується в кондитерських виробах;

✓ Щільні, тверді піни. Ці піни використовують для виготовлення кексів, хліба та багатьох інших продуктів. Для виготовлення піни використовується вуглекислий газ. Ці бісквітні піни можна зробити за допомогою сифона.;

✓ Муси. Цей вид піни виготовляється з рідини, яка застигає, що дозволяє подавати їжу при потрібній температурі. Для цього використовують желатин, агар і карагенан.;

✓ Густі піни – це такі піни, які не містять желюючих агентів. Робляться з вершків в сифоні;

✓ Легкі піни – це щільна, стійка форма піни, але виготовлена виключно з желатину. Порошкоподібний желатин нагрівають з необхідною рідиною до повного розчинення, переливають рідину в кремер і охолоджують в холодильнику протягом 2 годин. Кремер - сифон для збивання;

✓ Еспума – цей тип піни був розроблений для того, щоб майже усунути текстуру і зробити соус неймовірно повітряним і легким. До рідини додають соєвий лецитин (3% від загального об'єму) і збивають суміш у міксері.



Рис. 1.6 Різновиди пін

Желювання – це метод, який дозволяє формувати з рідин гранули різної текстури - від м'яких, еластичних до твердих. Для цього використовуються такі гелеутворювачіі:

✓ Агар-агар, добре желює рідину, що страви можна нагрівати і подавати гарячими;

✓ Альгінат натрію;

✓ Геллан, є результатом ферментації бактерією Sphingomonas erodea, яка утворює тверде, прозоре драглеподібне утворення.;

✓ Каррагінан каппа отримують з червоних водоростей (хондрус і евтема) і можуть виробляти драже з твердою і крихкою структурою;

✓ Метилцелюлоза, модифікований полісахарид, що отримують з овочів;

✓ Желатин.

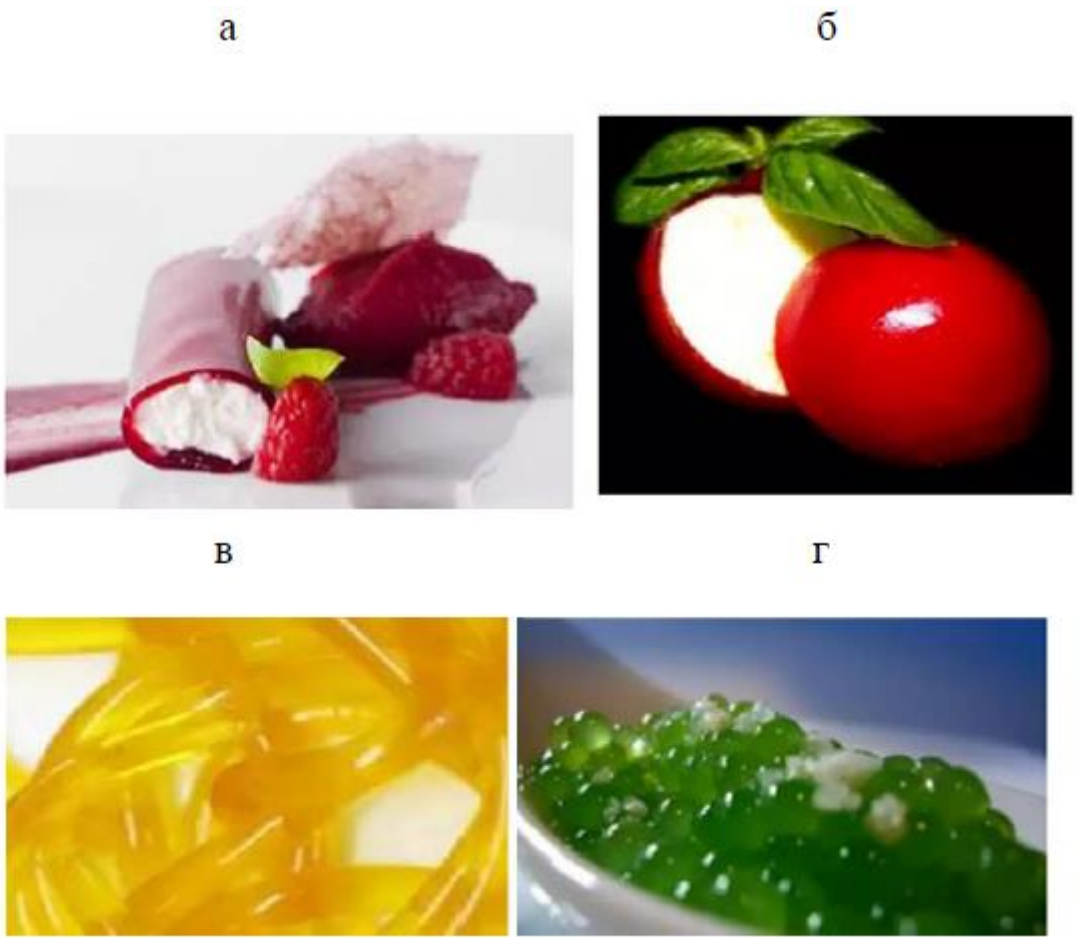

Рис. 1.7 – Желювання: а – бурякові коннелони з малиновим сорбетом; б – морозиво з чизкейку з желе; в – апельсинові спагетті; г – ікра з тархуну

Наступна популярна техніка це – приготування страв з використанням рідкого азоту (рис. 1.8).



Рис. 1.8. Використання рідкого азоту при презентації страви

Переваги застосування рідкого азоту. Охолодження рідким азотом – це один із методів заморожування продуктів. Коли продукти заморожуються в морозильній камері, вода, що міститься в них, перетворюється на кристали льоду. Кристали льоду пошкоджують клітинні мембрани продуктів. В результаті змінюється текстура, смак і поживні властивості продуктів. При використанні рідкого азоту процес охолодження відбувається набагато швидше. При цьому кристали льоду набагато менші і зберігається цілісність продукту.

Застосування рідкого азоту:

- ✓ сорбети та морозиво;
- ✓ нітроболи;
- ✓ капсулювання мусів.

На рис. 1.9 представлена сферифікація – контрольований процес, заснований на реакції хлориду кальцію та альгінату натрію для згущення рідини до сферичної форми. Ця технологія дозволяє досягти нових результатів у презентації та смакових комбінаціях. У ресторанній індустрії сферизація як метод молекулярної гастрономії вперше була застосована у 2003 році відомим шеф-кухарем Ферраном Адріа та його командою у ресторані El Bulli (Іспанія).

Карбонізація або збагачення вуглекислотою (газування) – полягає в насиченні продукту (напою) вуглекислим газом (CO_2). Карбонізація відбувається в сифоні. Вуглекислий газ під тиском подається в ємність з продуктом (напоєм), частково розчиняється в ньому і газифікує його.

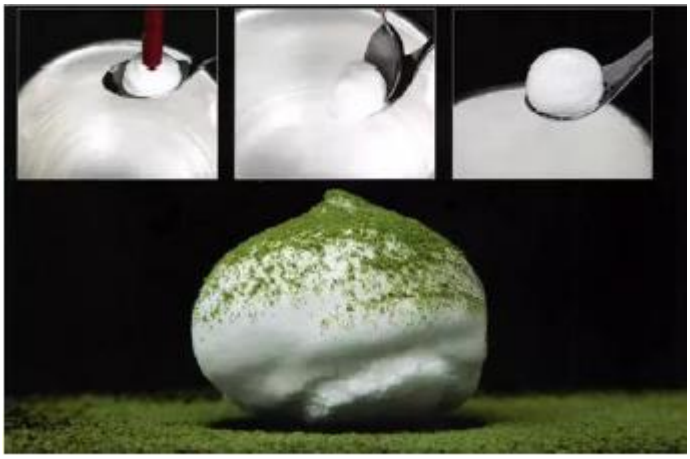

Рис. 1.9. Сферифікація

Газ, який не розчинився в напої, створює в ємності надлишковий тиск (порівняно з атмосферним) і намагається виштовхнути рідину з ємності. Важливим фактором карбонізації є температура. Чим нижча температура, тим швидше вуглекислий газ розчиняється в рідині і тим менше рідина виділяє бульбашок. Напій стає смачнішим, і процес піноутворення поліпшується..

Технологія карбонізації:

1. Тримати фрукти якомога холоднішими, але не заморожуйте.

2. Змочити фрукти і покласти їх у сифон (фрукти повинні бути такого ж розміру або меншого, ніж горловина сифона).

3. Можна додавати додаткові рідини (наприклад, виноградний сік, доданий до яблук, щоб отримати газовані яблука зі смаком винограду).

4. Заправити сифон трьома балонами CO_2.

5. Тримати сифон у холодильнику. Час, необхідний для карбонізації, залежить від щільності, вмісту води та розміру фруктів. Наприклад, три години для винограду і ніч для очищених апельсинів.

6. Подавати фрукти на льоду, це дозволить газу утримуватися довше.

Пристрій для генерації карбонізації. Сифон – це пристрій для газування напоїв, таких як вода або сік. Сифон являє собою ємність з герметичною кришкою. Коли напій наливається в ємність і в неї під тиском закачується вуглекислий газ, вуглекислий газ частково розчиняється в напої і карбонізує

його. Нерозчинний газ створює в контейнері надлишковий тиск (порівняно з атмосферним) і намагається виштовхнути рідину з контейнера. При натисканні на важіль, який відкриває кран сифона, напій виливається через дренажну трубку в склянку. Сифони виготовляють у скляній або металевій тарі сферичної, циліндричної або краплеподібної форми. Скляні ємності мають товсті, міцні стінки і покриті металевою сіткою для безпеки.



Рис. 1.10 Варіанти використання сифона для карбонізації

Вищезгадані технології забезпечують завчасну підготовку, меншу кількість працівників і менше відходів у виробництві.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ НА ПРИКЛАДІ ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ»

2.1. Організаційно-економічна характеристика ПП «САМОГОННА РЕСТОРАЦІЯ»

ПП «Самогонна ресторація» (рис. 2.1) є приватним підприємством за організаційно-правовою формою власності з головним офісом за адресою: м. Тернопіль, вул. С. Бандери, 32А, 4-й поверх..



Рис. 2.1. Емблема ПП «Самогонна ресторація»

Керівні функції здійснює Павліська Христина Михайлівна.

Згідно з класифікацією видів діяльності за кодом КВЕД, компанія займається наданням послуг харчування у закладах ресторанного типу та послуг мобільного харчування. Крім того, вона також надає послуги з тимчасового розміщування й організації проживання та постачає готову продукцію (страви).

До складу ПП «Самогонної ресторації» входять:

- ✓ піцерія «Фламінго»;

- ✓ ресторація-музей «Старий млин»;
- ✓ суші-бар «Каламбур»;
- ✓ пастерія «Фламінго»;
- ✓ ресторан-пивоварня «Ковчег»;
- ✓ ресторація-садиба «Грибова хата».

На офіційному сайті підприємства (https://samogon.org/) розміщена інформація щодо кожного з зазначених закладів, зокрема:

1. Піцерія «Фламінго» – збудований у 1996 році та це є першим закладом Самогонної ресторації, що унікальним чином поєднує енергійне обслуговування, легкий африканський інтер'єр і класичну італійську кухню. Двоповерховий простір «Фламінго» – приклад сучасного міського кафе.

2. Ресторація-музей «Старий млин» - це унікальний комплекс, побудований у 2003 році. Оскільки частиною будівлі є фундамент старого млина, збудованого ще до Другої світової війни, кожен куточок і кожна деталь ресторану має індивідуальну історію. Це, безумовно, створює атмосферу історії.

3. Суші-бар «Каламбур» працює вже понад 10 років. Він відомий своїм незвичайним дизайном інтер'єру, який нагадує підводний світ.

4. Пастерія «Фламінго» – це унікальний ресторан, що пропонує широкий вибір італійських страв, включаючи пасту, салати, крем-супи та лазанью. У Pasteleria Flamingo панує чудова атмосфера, сповнена тепла, комфорту та сімейного затишку. Інтер'єр виконаний у стилі джунглів, зі зручними екологічно чистими меблями та приглушеним освітленням.

5. Ресторан "Пивоварня Ковчег" також працює в Тернополі вже 10 років і є улюбленим місцем відпочинку тернополян та гостей міста. Унікальність ресторану також відображається в його інтер'єрі у формі човна. В меню представлені страви європейської та грузинської кухні. Звісно, родзинкою "Ковчега" є фірмове пиво, зварене з високоякісних німецьких сортів солоду "Пільзнер", "Мюнхен" та "Карафа".

6. Ресторація-садиба "Грибова хата" – унікальний об'єкт на відомому українському курорті Буковель. Будівля нагадує білий гриб і вирізняється

вигадливими інтер'єрами. Об'єкт поєднує в собі садибу з сімома комфортабельними номерами з унікальними інтер'єрами та краєвидами. До послуг гостей також еко-лазня в печері. Ванни відомі своїм чудовим впливом на організм завдяки спеціальному сольовому розчину з температурою води 37-40°С.

Аналіз ділової активності включає досить широке коло показників, які розкривають сутність економічних явищ в абсолютному або відносному вираженні, в кількісному або якісному вимірі. Рушійні сили, умови та причини, що визначають той чи інший показник, називаються факторами. Кожен без винятку показник фінансово-господарської діяльності компанії є результатом взаємодії дуже великої кількості факторів.

Для того, щоб дослідити вплив або поведінку на показник, що аналізується, необхідно певним чином класифікувати цей показник..

Принципи класифікації факторів фінансово-економічного аналізу подібні до тих, що лежать в основі класифікації завдань аналізу. Залежно від змісту всі фактори, що вивчаються у фінансово-економічному аналізі, можна поділити на соціально-економічні та фактори економіки виробництва.

У таблиці 2.1. проведемо аналіз результатів ПП «Самогонна ресторація» для того, щоб дізнатися про ефективність роботи досліджуваного підприємства.

Таблиця 2.1

Результати основної діяльності ПП «Самогонна ресторація»

Показник	Роки		Відхилення	
	2020	2021	+/-	%
Дохід (торгова виручка), тис.грн.	12 733,83	15 007,21	+2 273,38	+17,9
Собівартість реалізованої продукції, тис.грн.	3 760,68	4 524,78	+764,1	+20,3
Витрати, тис.грн.	2 328,24	2 677,48	+349,24	+15,0
ФЗП, тис.грн.	2 505,89	2 906,83	+400,94	+16,0
Податки до держбюджету, тис.грн.	1 397,15	1 564,81	+167,66	+12,0
Прибуток від основної діяльності, тис.грн.	2 741,87	3 333,31	+791,44	+21,6

На основі аналізу техніко-економічних показників ПП "Самогонний ресторан" можна зробити висновок, що ситуація на підприємстві є позитивною. Собівартість продукції – це показник, який порівнює витрати на виробництво продукту (послуги) з доходом від його реалізації. За даними таблиці, собівартість продукції у 2020 році становила 3 760,68 тис. грн., тоді як у 2021 році – 4 524,78 тис. грн., тобто збільшилася на 20,3%. Це, звісно, пов'язано зі збільшенням обсягів виробництва та надання послуг.

У 2021 році сума витрат збільшилася на 349,24 тис. грн. або на 15%. Загалом група витрат представлена витратами на:

- ✓ матеріали для виробництва (господарські товари, матеріали для залів);
- ✓ маркетингові витрати (друкована продукція, програма лояльності, просування в соцмережах, сайт/Інформаційні послуги в інтернеті);
- ✓ банківські витрати;
- ✓ інші витрати (оформлення технічної документації, подарунки клієнтам, послуги з дизайну приміщення, транспортні послуги);
- ✓ комунальні платежі (електроенергія, каналізація, постачання води, опалення, газ, дрова, послуги охорони, прання, хімічна чистка);
- ✓ витрати на комунікації (Інтернет, мобільний зв’язок, телефонний зв’язок);
- ✓ малоцінні і швидкозношувані предмети (орг.техніка та канцелярські товари, посуд, у т.ч. одноразовий, форма персоналу);
- ✓ витрати на обслуговування основних засобів (будівельні матеріали для поточного ремонту, поточний ремонт ОЗ).

Самогонні ресторани відносяться до категорії малих підприємств із середнім числом працівників 50 осіб. Водночас вони зарекомендували себе як надійні роботодавці.

У таблиці 2.2 наведено дані про заробітну плату за 2022-2023 роки.

Таблиця 2.2

Фонд заробітної плати ПП «Самогонна ресторація» тис.грн.

Показник	Роки		Відхилення	
	2022	2023	+/-	%
Основний фонд заробітної плати, у т.ч.:	2 304,82	2 581,40	+276,58	+12,0
основна з/п адміністраторів	219,6	238,14	+18,54	+8,44
основна з/п виробничий персоналу	1 930,24	2168,13	+237,89	+12,32
основна з/п су-шеф	154,98	175,13	+20,15	+13,0
Додатковий фонд заробітної плати, у т.ч.:	201,07	227,21	+26,14	+13,0
матеріальна допомога	12,0	14,36	+2,36	+19,67
мотиваційні заходи	11,29	12,42	+1,13	+10,0
премії виробничого персоналу	48,0	53,76	+5,76	+12
харчування персоналу	129,78	146,67	+16,89	13,01
ФЗП разом	2 505,89	2 808,61	+302,72	+12,1

Заробітна плата в компанії складається з основної та додаткової заробітної плати (матеріальна допомога, заохочення, премії та харчування). Загалом заробітна плата у 2023 році зросла на 302,72 тис. грн (12,1%). Частка основної заробітної плати склала 92%, збільшившись на 12%. Додаткова заробітна плата зросла на 13%. На рис. 2.2. представлена структура фонду основної заробітної плати.

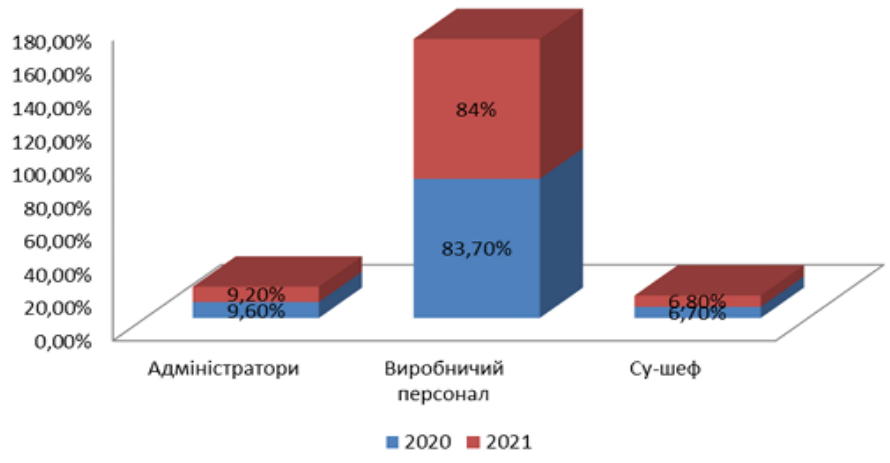

Рис. 2.2. Структура фонду основної заробітної плати ПП «Самогонна ресторація» у 2022-2023 роках

Наведені дані свідчать про те, що за аналізований період суттєвих змін у структурі не відбулося. Більша частина фонду заробітної плати припадає на виробничий персонал - 84% у 2022 році та 83,7% у 2023 році. Частка фонду заробітної плати менеджерів та су-шефів майже однакова.

Аналіз операційної діяльності ресторану показує, що компанія вчасно та сумлінно сплачувала податки до державного та місцевого бюджетів. У таблиці 2.1 наведено дані за період 2022-2023 років. Зокрема, сума податків, сплачених підприємством у 2022 році, становила 1 397,15 тис. грн., а наступного року – 1 564,81 тис. грн., що на 167,66 тис. грн. більше.

Метою створення будь-якого підприємства є отримання прибутку. Отже, позитивним результатом є те, що ресторан "Самогонна ресторація" є прибутковим, а також те, що він є досить високим. Зокрема, у 2020 році прибуток від операційної діяльності становив 2 741,87 тис. грн., а у 2021 році він збільшився на 21,6% і досяг рівня 3 333,31 тис. грн.

Зростання прибутку, безперечно, пов'язане зі збільшенням доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), який у 2022 році збільшився на 17,9% (2 273,38 тис. грн.) порівняно з попереднім роком.

2.1. Оцінка меню української кухні

Основне завдання «Самогонна ресторація» — збільшити прибуток. В індустрії громадського харчування є багато способів розширити об'єкти, додати послуги QR-меню в ресторани, переглянути ціни, прайс-листи та меню. Найефективніший спосіб збільшити прибуток, нічого суттєво не змінюючи, - проаналізувати меню ресторану. Для цього доцільно використовувати спеціалізовані інструменти, наприклад, ABC-аналіз страв в бухгалтерських програмах.

Досліджуючи ПП «Самогонна ресторація» ми зазначали вище, що до її складу входить Ресторація-садиба «Грибова хата», що знаходиться в ГК Буковель с. Поляниця, Івано-Франківська область (рис. 2.3).

ПП «Самогонна ресторація» – єдина в Карпатах споруда у вигляді гриба. Приголомшливий екстер'єр поєднується з унікальним, автентичним інтер'єром. Водночас це сучасний ресторан на 170 місць.



Рис. 2.3. Ресторація-садиба «Грибова хата»

В основі екстер'єру – прийоми відомого іспанського архітектора Гауді (працював у Барселоні). Цей прийом дозволив будівлі точно відобразити головну мету засновника закладу Михайла Гросляка – звести будівлю у формі гриба. В інтер'єрі поєднуються принципи іспанських майстрів з традиціями української народної архітектури. В оздобленні використано натуральне дерево та сіно, а також тканини ручної роботи та розписи.

У Ресторації «Грибова хата» гуцульські та українські страви готують у старовинних печах та грилях на дровах. Тут є унікальна запатентована піч (на Західній Україні її називають "п'єц"). У цій старовинній печі випікають селянський хліб, коптять смачні ковбаси та шинки, запікають борщ в хлібному горщику та різноманітні запіканки. Для приготування їжі використовуються лише натуральні продукти з власного господарства. Смачні закуски "Грибова

хата" супроводжуються вишуканими напоями, від "40 градусів" до домашніх наливок, настоянок, виготовлених за традиційними сімейними рецептами, та вишуканими винами.

У ресторані "Грибова хата" ви можете скуштувати традиційний гуцульський банош, шпундру, вареники зі шкварками, грибну зупу та смачні ковбаски, зняті з гриля. Всі страви запікаються, тушкуються і смажаться на живому вогні в старовинній дідівській печі.

Ресторан-садиба "Грибова Хата" був номінований у категорії "Найкращий український ресторан" на Національній ресторанній премії "Сіль".

Кожен сучасний ресторан має велике меню. І не всі меню добре продаються або користуються однаковим попитом у клієнтів. Про це свідчить статистика хмарної системи автоматизації ресторанів Poster. Власник ресторану бачить, що, наприклад, «Карпатська форель» у Ресторан-садиба «Грибова хата» продається 30 разів на місяць. Але не раз на день, а абсолютно по-різному.

Напрями проведення АВС-аналізу продажів у Ресторан-садибі «Грибова хата» зображено на рис. 2.4. На нашу думку, враховуючи поєднання виробничих і торговельних процесів, АВС-аналіз продажів у закладах ресторанного господарства слід проводити окремо для кухні та бару. Слід звернути увагу на релевантність АВС-класифікацій в межах таких асортиментних груп, як напої, алкогольні напої, перші страви, другі страви, десерти та салати. Наприклад, зовсім некоректно порівнювати супи та салати. Як варіант, можна аналізувати окремо ранкові меню, банкетні меню та бізнес-ланчі. Зменшення кількості асортиментів, що підлягають аналізу, полегшить прийняття рішень.

В основі АВС-аналізу лежить принцип Парето: метод АВС-аналізу поділяє продукти (в даному випадку страви) на три групи. Перша група "А" – це страви, які користуються найбільшим попитом і приносять до 80% доходу ресторану. Друга група "В" приносить 15% доходу, а третя група "С" – лише 5%.

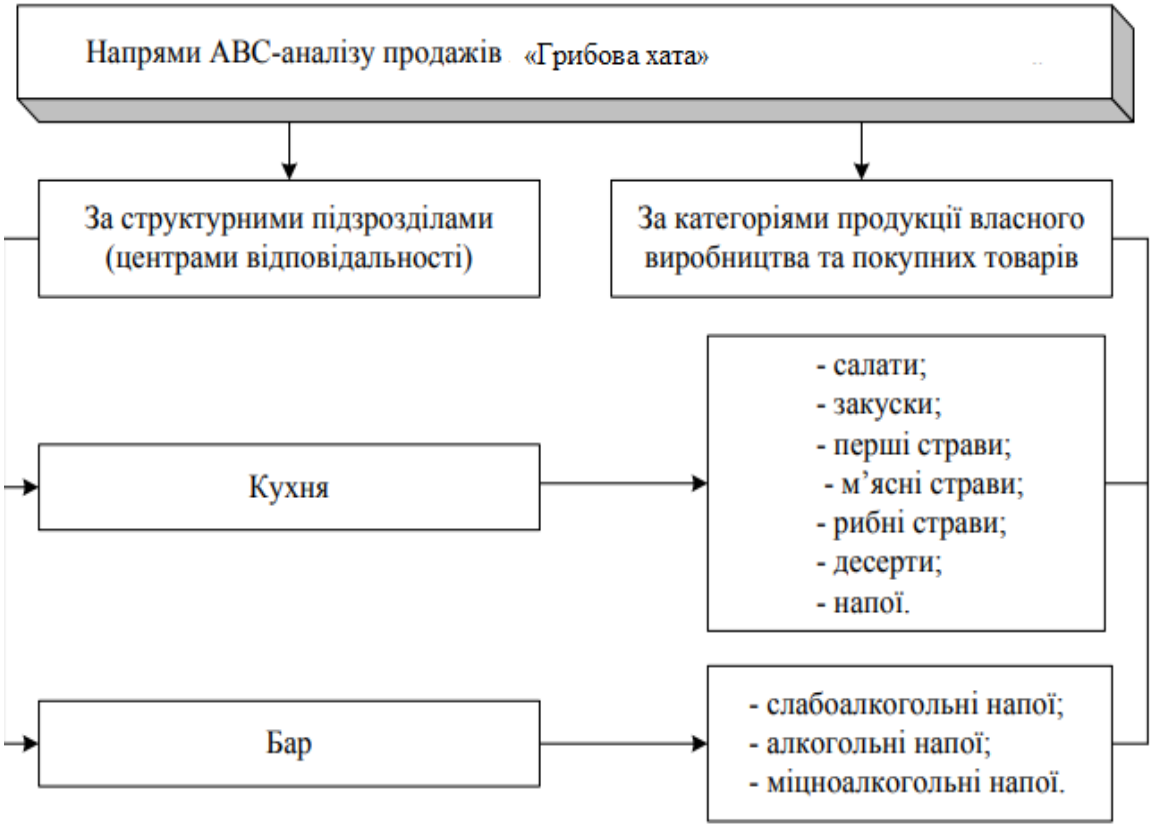

Рис. 2.4 Напрями проведення АВС-аналізу продажів у Ресторан-садибі «Грибова хата»

Іншими словами, АВС-аналіз допомагає побачити, скільки коштує та чи інша страва. Це пов'язано з тим, що проста грибна зупка приносить ресторану 15% продажів, водночас собівартість маси висока, а націнка низька, що призводить до низького прибутку. Крім того, ресторану-садибі "Грибова хата" необхідно зрозуміти, чи вигідно продавати низькомаржинальні страви, які користуються попитом, і чи варто відмовитися від страв, які продаються рідше, але приносять набагато більше прибутку. завдяки АВС-аналізу, ТТХ страв ресторану може бути належним чином оптимізувати і підвищити ефективність управління рестораном.

В основі АВС-аналізу лежить принцип Парето, згідно з яким 20% страв (зусиль) генерують 80% прибутку (обороту). За результатами кварталу кожна позиція меню в ресторані належить до однієї з трьох груп. Група А - це найцінніші позиції, які приносять ресторану найбільший прибуток - 80%. Це

страви з низьким показником виручки та собівартості; друга група містить страви середньої важливості, тобто з високим показником виручки та собівартості.

Приналежність страв до групи визначає їхню комерційну цінність по відношенню до суми всіх аналізованих позицій.

На рис. 2.4 розберемо як зробити ABC-аналіз у Ресторан-садибі «Грибова хата»на прикладі напоїв .

Evian 0.5	520,00 шт.	6,02%	24 960,00 ₴	7,64%	16 057,60 ₴	5,09%	A	A	A
Borjomi 0.5	544,00 шт.	6,30%	24 480,00 ₴	7,49%	23 702,08 ₴	7,51%	A	A	A
Чай Имбирный	576,00 шт.	6,67%	20 160,00 ₴	6,17%	20 160,00 ₴	6,39%	A	B	B
Американо	523,00 шт.	6,05%	15 690,00 ₴	4,80%	15 690,00 ₴	4,97%	A	B	B
Чай зеленый	583,00 шт.	6,75%	11 660,00 ₴	3,57%	11 660,00 ₴	3,69%	A	B	B
Чай черный	561,00 шт.	6,49%	11 220,00 ₴	3,43%	11 220,00 ₴	3,56%	A	B	B
Вода 0.5л (Coca-Cola)	143,00 шт.	1,66%	3 575,00 ₴	1,09%	3 575,00 ₴	1,13%	A	B	B
Вода 0.5л (Coca-Cola Zero)	136,00 шт.	1,57%	3 400,00 ₴	1,04%	3 400,00 ₴	1,08%	A	B	B
Вода 0.5л (Fanta)	133,00 шт.	1,54%	3 325,00 ₴	1,02%	3 325,00 ₴	1,05%	A	C	C
Вода 0.5л (Sprite)	122,00 шт.	1,41%	3 050,00 ₴	0,93%	3 050,00 ₴	0,97%	A	C	C

Рис. 2.4. ABC-аналіз у Ресторан-садибі «Грибова хата»на прикладі напоїв

Найменш прибутковими напоями є Fanta та Sprite 0,33 мл. Їх часто купують, тому що їхня категорія "ACC", але вони менш прибуткові, ніж, наприклад, імбирний чай, який подають у ресторані "Грибова ката". Напої, які приносять менше прибутку ресторану, можна замінити. Як варіант, у цьому випадку можна замінити 0,33 мл консервовані напої на напої у пляшках об'ємом 1 літр. Таким чином, їх можна буде продавати склянками або використовувати в коктейлях.

У Poster ABC-аналіз страв працює за тим же принципом, що і в Паретто - страви поділяються на три категорії за кількістю продажів, виручкою та прибутком. (рис. 2.5).

До категорії AAA відносяться найбільш прибуткові та часто продавані товари і страви за низькими цінами. У нашому ресторані «Грибова хата» такі страви приносять найбільше прибутку: «Символ України - борщ», «Грибова зупа» та «Пареники» (рис. 2.6).

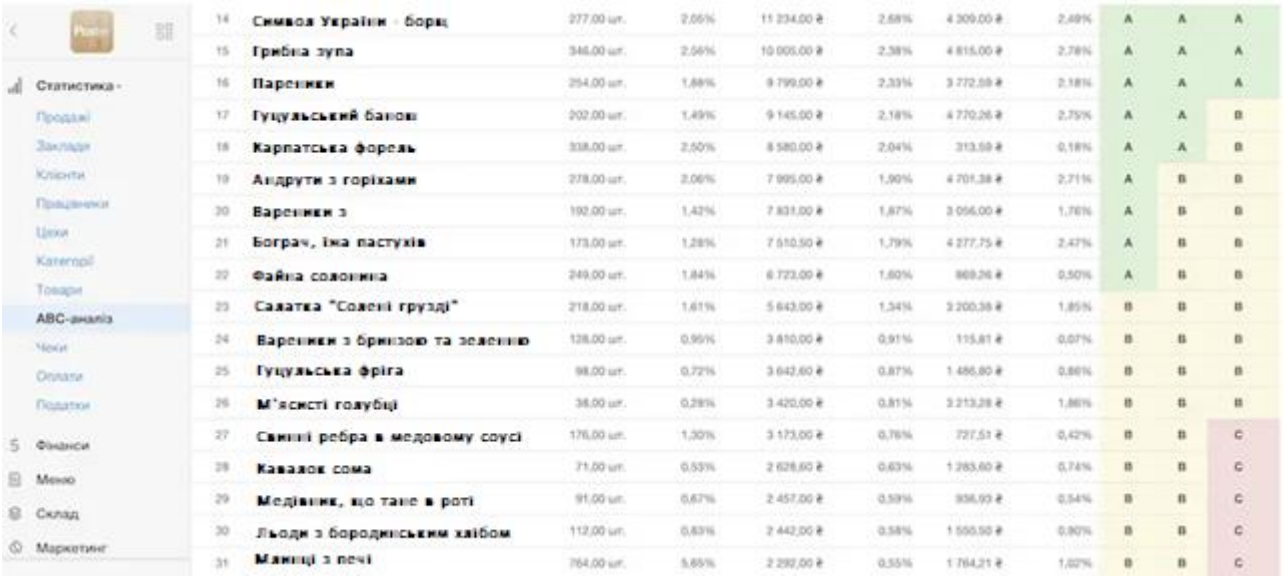

Рис. 2.5 Поділ страв за принципом Паретто

«Символ України – борщ», «Грибова зупа» та «Пареники» - входить до категорії ААА. Це означає, що страва добре продається, генерує високу торгову націнку і має низьку собівартість товару; страви категорії ААА потребують постійного моніторингу на предмет наявності та якості. Якщо їх немає в наявності, втрати для ресторану можуть бути катастрофічними.



Рис. 2.6. Меню-страви ресторації-садиба «Грибова хата»

Товари в категорії "АВВ" часто продаються, але доходи та прибутки від них є низькими. У нашому випадку це: «Гуцульський банош» (рис. 2.7), «Карпатська форель», «Андрути з горіхами», що приносять середню торгову націнку і для їх виготовлення потрібні продукти середньої вартості. Така ситуація вимагає певних дій - підвищення цін та скорочення витрат - з метою збільшення прибутку.



Рис. 2.7. Гуцульський банош

До категорії ВВВ відноситься – салатка «Солені грузді», це так звана «робоча конячка»: страва має клієнтів, не дуже популярна, має середню собівартість і середню торгову націнку. В принципі, в цій ситуації нічого не потрібно робити.

В результаті АВС-аналізу меню власник може скоригувати витрати і ціни на страви та продукти. Якщо позиція належить до категорії А з точки зору продажів, але до категорії С з точки зору прибутку, це означає, що краще збільшити ціну або переналаштувати склад, використовуючи дешевші інгредієнти. Вони також можуть домовлятися з постачальниками про знижки на продукти та інгредієнти, щоб збільшити маржу приготування їжі.

Нестабільність сучасного ринкового середовища висуває підвищені вимоги до систем управління. Успішними стають ті компанії, де менеджмент може швидко прораховувати варіанти і приймати відповідні бізнес-рішення. Основою для прийняття раціональних бізнес-рішень є сучасні методи аналізу

даних. Реалізуючи запропонований підхід АВС-аналізу, можна сформувати відповідну інформаційно-аналітичну базу для формування цільових управлінських дій, спрямованих на збільшення прибутку на підприємствах харчування. Подальші дослідження у даному напрямі спрямовані на вивчення особливостей використання АВС-аналізу в інших галузях сфери послуг.

РОЗДІЛ 3

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

3.1. Напрями вдосконалення якості ресторанних послуг

Управління якістю послуг є критично важливою складовою діяльності підприємств індустрії гостинності. Важливість управління якістю для закладів ресторанного господарства з кожним днем зростає через високий рівень конкуренції у галузі.

Поняття якості широко обговорюється в управлінні гостинністю і визначається як «послідовне надання продукції та послуг гостям відповідно до очікуваних стандартів». Створення цінності для гостя призведе до його успішного утримання і переведення у статус «постійного», що дуже важливо для конкурентоспроможності закладу (рис. 3.1).



Рис. 3.1 Компоненти якості в індустрії гостинності

Якість послуг у закладах індустрії гостинності найскладніше піддається управлінню і контролю. Ця складність найчастіше полягає в тому, що персонал сприймає встановлені стандарти якості по різному.

Керівники підприємств ресторанного господарства дуже часто стикаються з неефективним обслуговуванням і порушенням технологічного процесу надання послуги. Саме неефективність надання послуги і породжує низку причин, які формують ключові проблеми в управлінні якістю. Серед них виділяють:

– відсутність єдиних вимог (кожен співробітник має свій погляд щодо розуміння стандарту якості, що призводить до виникнення розбіжностей під час процесу надання послуги);

– нетотожне бачення послуги;

– неефективність зв'язків (проблема зв'язків між співробітниками різного рівня управління є досить складна для вирішення різноманітних питань пов’язаних з якістю надання послуг);

– оцінка праці по активності, а не за його результатами (саме результат має бути показником якісно виконаної роботи);

– реакція на симптоми, а не на причини (нерідко керівники відмовляються вивчати корінь проблеми, а діють лише виходячи із первинних даних);

– недоліки в оцінці та заохоченні праці службовців (найчастіше керівники схильні не помічати працю лінійних співробітників та використовують неправильні механізми мотивації);

– залежність управління рестораном від окремої особи, а не від усього закладу загалом;

– перевага старим методам управління, а не навчання новим.

Наставництво є найбільш поширеним методом, який використовують для передачі стандартів якості сервісу стажерам, шляхом їх закріплення за співробітниками, які мають достатній досвід роботи в закладі. Але дуже часто наставник просто перекладає частину своїх обов'язків, без належного

роз'яснення, стажеру. Саме це і призводить до таких результатів, як низька продуктивність, зниження ефективності роботи підприємства, погіршення якості обслуговування;

– оцінка й управління якістю. Постійний моніторинг якості сервісу і контроль за дотриманням стандартів обслуговування є важливою частиною управління. Даний вид контролю передбачає не лише запровадження документації, а й оцінювання ситуації, що склалася, та розробку додаткових заходів;

– проблеми якості послуг. Багато керівників ресторанних закладів не звертають належної уваги на скарги, що стосуються якості обслуговування.

Вагомий вплив на якість послуг має саме персонал закладу, так як він безпосередньо пов'язаний із можливістю виникнення кризової ситуації всередині підприємства. Тому дієвою є та система управління якістю, яка виділяє людський чинник у цілій системі підприємства (рис. 3.2).



Рис.3.2. Система управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності

Ресторація «Грибова хата», як і всі інші ресторани мережі ПП «Самогонна ресторація», функціонує за децентралізованою формою управління, яка притаманна саме діяльності різних концептуальних ресторанів, які належать одному власникові.

Діяльність ресторації «Грибова хата» відбувається за лінійно-функціональною структурою управління: власний менеджер-адміністратор, шеф-кухар, бар-менеджер, які підпорядковуються власникові, а також інший персонал, що підпорядковується керівнику власного підрозділу.

З метою підтримання власної репутації та конкурентоспроможності, керівництво ресторанної мережі приділяє багато уваги системі управління якості послуг у кожному ресторані.

Проаналізуємо систему управління якістю надання послуг у ресторації «Грибова хата»:

1. Відбір персоналу:

- кухарі – повинні мати фахову освіту, довід роботи, а також професійні знання, вміння та навички, які передбачені вимогами керівника закладу;

- бармени – не обов’язково мають мати фахову освіту, основною вимогою до них є наявність професійних умінь і навичок, які необхідні для здійснення посадових обов’язків;

- офіціанти – наявність фахової освіти і досвіду роботи необов’язкові, головною вимогою є наявність особистісних якостей і бажання навчатися.

2. Навчання. Кожен працівник, який приймається на роботу, перед тим як приступити до виконання власних обов’язків, проходить 2-х тижневе навчання і стажування, під час якого:

- вивчає меню (всі позиції та склад страв);

- вивчає барну карту (різновиди алкогольних і безалкогольних напоїв, можливості їх поєднання зі стравами тощо);

- вивчає технологічні карти та процес приготування;

- вивчає стандарти обслуговування;

- спостерігає за основним персоналом і, частково, їм допомагає.

Після навчання складається екзамен щодо вивченого матеріалу і, лише після цього, новий працівник допускається до роботи.

3. Дотримання стандартів процесу обслуговування:

- зустріч;
- проведення до столу;
- подача меню, допомога, рекомендації;
- швидкість виносу продукції за, встановленим керівництвом, таймінгом (салати і закуски 7-10 хв., гарячі страви до 20 хв., напої та десерти за бажанням гостя; доставка продукції на замовлення до 1 год.);
- уважність;
- комунікабельність;
- індивідуальний підхід;
- розрахунок (готівковий і безготівковий);
- проведення гостя.

4. Контроль зовнішнього вигляду персоналу, їх періодичного медичного огляду (додаток Б).

5. Контроль дисциплінарної політики персоналу.

6. Контроль постачальників.

7. Автоматизація діяльності закладу за допомогою програмного забезпечення «1С-Підприємство».

8. Періодичне здійснення АВС-аналізу меню, що допомагає виявити позиції, які користуються попитом, а які – ні, і їх потрібно або змінити, або взагалі прибрати.

9. Дотримання правил і вимог нормативних документів, зокрема, системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

10. Дотримання чистоти (контроль прибирання до, після та під час роботи ресторану).

11. Мотивація. Заробітна плата персоналу є фіксованою ставкою, але працівники можуть отримувати також додатковий процент від продажів, що є гарним мотиваційним засобом якісної роботи. Можливість кар'єрного росту.

Високий рівень якості надання послуг у ресторанному закладі «Грибова хата» було підтверджено ще у 2020 р., коли ресторан отримав премія «Сіль».

За відгуками споживачів ресторанних послуг на Google, ресторан отримав 4,3 з 5 балів, що надає змогу стверджувати про високий рівень закладу (рис. 3.3).

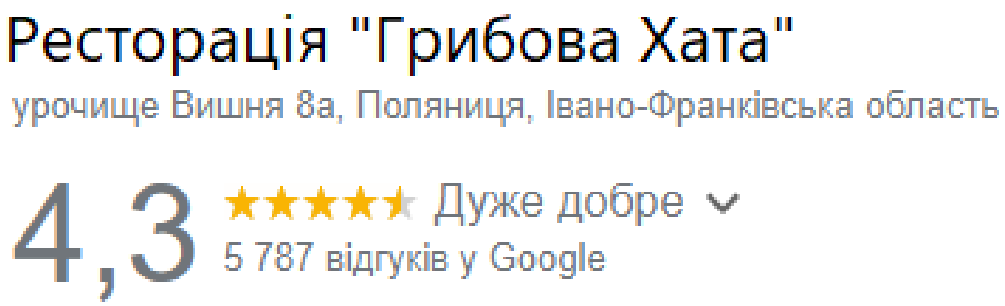

Рис. 3.3 Оцінка ресторації «Грибова хата» на Google

Як бачимо, за вище визначеними даними, ресторація «Грибова хата» має високий рівень якості надання послуг. Для підтвердження достовірності цієї інформації, нами було проведене власне дослідження якості обслуговування методом «Таємний гість». З цією метою ми виокремили певний перелік критерій оцінювання якості та відвідали ресторан. Оцінювання проводилось за 5-ти бальною шкалою (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Оцінювання якості обслуговування ресторація «Грибова хата» методом «Таємний гість»

Критерій	Оцінка
1	2
Інтер'єр і екстер'єр	5
Чистота	5
Зустріч, проведення до столу, подача меню	5
Асортимент страв	5

продовження табл.3.1

1	2
Процес обслуговування: - пропонування аперитиву; - знання позицій меню, рекомендації; - знання складових інгредієнтів страв; - врахування індивідуальних побажань; - уважність офіціанта.	5 + + + + +
Швидкість обслуговування	5
Відповідність страв (склад, вага у візуальному оцінюванні) (додаток Д)	5
Смак	5
Ціна-якість	5
Розрахунок (готівковий, безготівковий)	5
Проведення	5

Отже, проведене нами власне дослідження підтвердило достовірність інформації і дозволяє стверджувати, що якість надання послуг у ресторації «Грибова хата» знаходиться на вищому рівні.

Здатність ресторанного закладу підтримувати свої конкурентні позиції є життєво важливою умовою стабільності ведення бізнесу на високо конкурентному ринку послуг і саме якість є одним із важливих факторів для підтримки підприємства у цій конкурентній боротьбі сьогодення. Це ступінь того, наскільки постачальник послуг може задовольнити або перевищити потреби та очікування клієнтів.

3.2. Впровадження технології «Cook & Chill» у приготуванні страв

Ресторація «Грибова хата» розрахована на 170 посадкових місць. Особливо у вихідні або святкові дні завантаженість ресторану є повною та іде велика навантаженість на обслуговуючий персонал та працівників кухні. Щоб полегшити завантаженість на працівників кухні ми пропонуємо запровадити у ресторації «Грибова хата» технологію «Cook & Chill».

Технологія Cook and Chill використовується у всьому світі вже близько 20 років. Щоб запобігти погіршенню смаку та краще зберегти свіжість і поживні

речовини, продукти, які пройшли термічну обробку, охолоджують до +2-4°С крижаним повітрям, а потім зберігають до п'яти днів.

Нагрівання та заморожування – процеси, які широко використовуються на професійних кухнях. Сьогодні ці два процеси успішно поєднуються і набувають все більшої популярності в закладах громадського харчування з великими об'ємами приготування завдяки сучасному кулінарному тренду "готуй і охолоджуй".

«Cook & Chill» – це комбінований процес приготування та швидкого охолодження великої кількості їжі. Приготована їжа не заморожується, а охолоджується до +1 до +4 градусів за Цельсієм. Швидкість охолодження досить швидка, щоб не дати шкідливій мікрофлорі розвиватися.

Зберігання продуктів за таких температурних умов подовжує термін придатності щонайменше на 5 днів, а в деяких випадках – на цілих 21 день.

На рис. 3.4. представлені етапи застосування технології «Cook & Chill»:



Рис. 3.4. Етапи застосування технології «Cook & Chill»

Метою технології Cook & Chill є економія часу, трудових та енергетичних витрат. У цьому відношенні Cook & Chill відповідає всім вимогам і дозволяє нам оптимально управляти собівартістю нашої продукції за рахунок зниження витрат на виробництво продуктів харчування". Що потрібно ресторану "Грибова ката" зараз.

Переваги технологія приготування та охолодження має багато переваг:

- забезпечити оригінальну якість кінцевого продукту та продовжити термін його зберігання без консервації, зберігаючи його смак, корисні властивості та структуру.;
- високий захисний ефект харчових продуктів проти росту патогенної мікрофлори після термічної обробки.;
- може використовуватися на кухнях будь-якого розміру - малих (їдальні, ресторани), середніх і великих.;
- ефективність приготування їжі найбільш помітна, коли об'єм їжі, що готується, великий. Використовуючи цей метод, ресторанні мережі можуть практикувати централізоване виробництво їжі та доставляти її до дочірніх закладів. Невеликі ресторани успішно використовують cook & chill для проведення банкетів та кейтерингу, щоб забезпечити постійне постачання всього меню;
- ефективне використання часу. Організатори робочого процесу забезпечують максимальну продуктивність завдяки раціональному розподілу робочого часу персоналу. Їжу можна приготувати заздалегідь і використовувати без затримок у періоди високої зайнятості працівників; велика різноманітність меню. всі страви завжди є в будь-який час дня. кухарі можуть оформляти заздалегідь приготовлені інгредієнти для прикраси страв, щоб урізноманітнити сервірування;
- покращений сервіс. Їжу потрібно лише розігріти, що дає більше часу на подачу їжі клієнтам.;
- Зменшити частку відходів. Підігрівається лише замовлена їжа, тому залишки їжі не викидаються в кінці дня, а зберігаються до наступної порції.;
- продуктивна робоча атмосфера на кухні;
- зростання доходів. Збільшення обороту веде до зростання доходності.

На рис.3.5. показані основні етапи приготування страв за системою Cook and Chill.



Рис. 3.5. Етапи приготування за системою Cook and Chill

Технологія приготування та охолодження включає одноразові та багаторазові контейнери, різні нагрівальні пристрої, вакуумні пакувальні машини та два типи централізованих охолоджувальних пристроїв (рис. 3.6).



Рис. 3.6. Обладнання, яке використовується для виконання основних етапів приготування за системою Cook and Chill

Основна увага приділяється виробничій потужності підприємства, яка повинна відповідати потребам закладу в пікові періоди. Це необхідно для розрахунку виходу та часу приготування кінцевого продукту, а також для забезпечення охолодження продукції протягом 30 хвилин після її готовності.

Провівши аналіз роботи технології «Cook & Chill», підготуємо продукти для їх використання. Особлива увага повинна звертатися на підготування м'яса. Необхідно переконайтеся, що шматки м'яса важать не більше 2,5 кг і вони не більше 6 см завтовшки.

На рис.3.7 зображено необхідне обладнання для застосування технології «Cook & Chill» в ресторації «Грибова хата».



Рис. 3.7. Обладнання для застосування технології «Cook & Chill»

Нами розроблено проект, що представлений у таблиці 3.2, де показана цінова категорія обладнання для технології «Cook & Chill», що потрібно буде придбати ресторації «Грибова хата».

Таблиця 3.2

Обладнання для технології «Cook & Chill»

№з/п	Назва обладнання	Вартість, млн..грн
1.	Пароконвектомат	1 739 290
2.	Шафа шокової заморозки та охолодження	1 560 310
3.	Апарати вакуумного упакування	2 079 200
	Разом	5 378 800

Незалежно від того, що ми готуєте, важливо, щоб внутрішня температура досягла 70°C і зберігалася на цьому рівні мінімум 2хв для руйнування хвороботворних бактерій та мікроорганізмів, які можуть бути присутніми в

продукті. Датчик температури можна використовувати для перевірки температури; і необхідно пам'ятати, що у термометрів може бути збите налаштування, тому потрібно регулярно перевіряйте правильність показань щонайменше раз на 3 місяці.

Тепер можна перейти до основних етапів, які виділяють технологію Cook and Chill із усіх інших типів приготування продуктів.

Після приготування їжі процес охолодження має розпочатися якнайшвидше – протягом 30 хвилин.

Викладаємо їжу на неглибоке плоске деко, глибиною 40/65 мм, розміром 325 на 265 мм або 325 на 530 мм. Не викладаємо продукт вище, ніж на 50 мм на деку. Глибокі контейнери можуть бути використані, але тільки якщо охолодний агрегат досить потужний для швидкого зниження температури продуктів. Крім того, деякі види продуктів вимагають поділу на менші порції для полегшення охолодження. Це залежить від розміру, форми та щільності продукту – чим більша щільність продукту – тим більше необхідно часу для його охолодження.

Окремо варто згадати про систему охолодження виробу. Вона буває двох типів.:

1. Повітряне – охолоджені повітряні маси циркулюють навколо піддонів.

2. Водяне – запаковані продукти поринають у холодну рідину.

Охолодження повітрям підходить для твердих продуктів, таких як шматки курки, м'яса, булочки і т.д. Контейнери з продуктом накриваються і потім або розташовуються на візках, які вкочуються всередину камери або розташовуються прямо на полицях в камері в гастроємностях. Камера інтенсивного охолодження виглядає як холодильник .

На багатьох кухнях апарати швидкого охолодження розташовуються поблизу областей приготування для забезпечення відповідності терміну 30 хвилин між приготуванням та охолодженням. Для менших установок необхідна площа 1,5 м2 і 2 м заввишки.

Існує два варіанти шокової заморозки. Один - закрити контейнер з продуктами, перемішати його на візку і помістити в камеру, інший - помістити безпосередньо в гастроємність і поставити на полицю..

Існують моделі різних розмірів, найбільша з яких може вмістити 200 кг матеріалу за раз і виробляти 2 000 кг продукції на день.

Інший вид системи інтенсивного охолодження більше підходить для продуктів, які можуть бути розлиті в контейнери або пакети, такі як супи, соуси, соуси, тушковані страви, і деякі види макаронів. Водяне охолодження потребує кількох типів обладнання:

Продукти, що піддаються перекачування, готуються в спеціальному двостінному котлі з паровою сорочкою (називається також котел з перемішуванням), який включає в себе мішалку або важіль перемішування (існують котли з електричним нагріванням, які зазвичай застосовуються для більш дрібних обсягів виробництва). Мішалка необхідна для рівномірного та постійного перемішування твердих продуктів, доки їжа викачується з котла до контейнерів.

Деякі моделі мають полиці, що обертаються для кращої циркуляції повітря.

Вентилятор має швидкість повітряного потоку до 400 м/хв. Оптимальне зниження температури займає 30 хвилин при повному заповненні камери продуктом товщиною 6,5 см. Після завершення процесу обладнання підтримує температуру до вивантаження.

На рис. 3.8 подано короткий огляд процесу «Cook & Chill». Як ми бачимо, зручність та численні переваги технології «Cook & Chill» роблять витрати гідними розгляду незалежно від потреб.

Отже, запровадивши технології «Cook & Chill» ресторація «Грибова хата» отримає наступні переваги та можливості: безперебійну роботу кухні, розширення та вдосконалення меню, якість сервісу, скорочення харчових відходів та покращений порційний контроль, підвищить рентабельність та збільшить приплив гостей.



Рис. 3.8. Огляд процесу «Cook & Chill»

З огляду на всі переваги, технологія «Cook & Chill» по праву вважається найпопулярнішою. Але при неправильному розрахунку та підборі обладнання всі переваги можуть за фактом звернутись у нестачі. Підсумувавши все вище сказане можна дійти невтішного висновку, що грамотний проект із підбором і розстановкою устаткування з цієї технології, зробить ресторацію «Грибова хата» високорентабельним підприємством.

ВИСНОВКИ

Проведене теоретико-методологічне та практичне дослідження дозволило узагальнити наступні висновки.

Встановлено, що українська кухня по праву має статус найбільш різноманітної й багатої, вона давно одержала поширення за межами країни – українські борщі й вареники й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання. В роботі досліджено еволюційні етапи та фактори, що впливали на формування української національної кухні. Сучасна українська кухня увібрала в себе кулінарні надбання різних народів, як далеких, так і близьких. Водночас багате історичне минуле зумовило регіоналізацію української кухні, яка набула етнічної символіки. Це пов'язано насамперед з тим, що українці усвідомлюють певні кухні як своєрідну національну культурну норму, вписану в систему національної історії. Визначено основні фактори, що впливали на пізнє формування української національної кухні, серед яких є творення на базі існуючих регіональних елементів кулінарної культури та відмінностях у природних умовах, а також співіснування поруч безлічі народів – татар, ногайців, угорців, німців, молдован, турків, греків. Робота містить дослідження основних етапів становлення та розвитку української кухні із визначенням її характерних особливостей як у використанні сировини, так і у технологіях їх обробки.

Також нами досліджено та виокремлено характерні особливості, що притаманні лише українській національній кухні, серед яких визначено наступні: значне вживання борошняних виробів, основними технологіями приготування страв - варіння та тушкування, соління, шаткування, нарізка, різні способи подрібнення сировини, а також смакова різноманітність страв і продуктів.

Це мережа закладів, що включає піцерію "Фламінго", ресторан і музей "Старий млин", суші-бар "Карамбур", пастельню "Фламінго", ресторан і

пивоварню "Ковчег" та ресторація-садиба "Грибова хата".

Аналіз розвитку закладів ресторанного господарства із українською кухнею проведено на прикладі Ресторації «Грибова хата», що знаходиться с. Поляниця, Івано-Франківська область. Аналіз організаційної структури управління показав, що в ресторані застосовується лінійний тип управління, де всі питання виробничого та адміністративного характеру вирішуються директором. Незважаючи на складну ситуацію в країні, керівництво кафе намагається втримати даний заклад на належному фінансово-економічному рівні. В основі концепції Ресторації «Грибова хата» лежать українські етнографічні мотиви. Всі елементи українського стилю відображено у декорі інтер'єру, у «вишиванковій» уніформі персоналу, у меню, де тільки страви української етнічної кухні. В роботі досліджено екстер'єр ресторації та стилістичні характеристики українського стилю в інтер'єрі.

Провели аналіз меню Ресторації «Грибова хата» за допомогою АВС-аналізу. Оскільки АВС-аналіз - це не "чарівна паличка", а "інструмент торгівлі", його використання в управлінні рестораном полягає насамперед у тому, щоб виявити "зіркові страви" та "страви-викидиші" в меню і зробити відповідні висновки для визначення асортименту позицій меню:

– визначити страви, які потребують більш агресивного просування (зокрема, включити страву в акційну пропозицію, але запропонувати її як бонус до певної популярної страви, а не розпродаж зі знижкою, або "виділити" її, щоб привернути до неї увагу гостей).

– ідентифікувати страви, з якими потрібно попрацювати в частині зменшення собівартості (наприклад, зменшити порцію, замінити інгредієнти більш дешевими аналогами, провести переговори з постачальниками);

– регулювати ціноутворення в меню в сторону зменшення чи збільшення відпускної ціни (не втративши при цьому попиту на ці позиції у гостей);

– обґрунтуйте доцільність витрат на певні види сировини, особливо для товарів з низькими обсягами продажів;

– визначити страви з інгредієнтами, що перекривають один одного (чим більше, тим менші витрати на приготування);

– визначте групи меню, які потрібно розширити, пункти, які можна безпечно замінити новими, або просто вилучити з меню.

Успішне використання АВС-аналізу в системах маркетингу та управління підприємствами громадського харчування дозволяє оптимізувати час і великі обсяги ресурсів (як матеріальних, так і трудових), сконцентрувавши зусилля на більш важливих елементах, і, навпаки, заощадити ресурси в менш пріоритетних сферах.

Щодо використовуваних технологій та особливостей подачі страв, то бачимо, що в основному – це тушкування, смаження, печеня, варіння, тобто застосовується велика різноманітність технологій у приготуванні страв.

За результатами аналізу техніко-економічних показників "Самогонного ресторану", загальна ситуація є доброю і підприємство отримує досить високі прибутки.

Впровадити технології ««Cook & Chill»» у приготуванні страв ресторану, що полягає у використанні виробничого харчового обладнання, що забезпечує найвищу гігієнічну чистоту продукту в процесі його готування, охолодження та упакування. Таким чином, за рахунок запропонованих заходів якість виробничо-сервісної діяльності ресторану суттєво покращиться, що призведе до зростання відвідуваності закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баженова С.Е. Кулінарна етнологія: навчальний посібник для студентів (напрям підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа). Камянець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет ім. І.Огієнка, 2017. 246 с.

2. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.01 / Л. М. Борис. – Чернівці, 2015. – 330 с.

3. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках XX століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12–18.

4. Варипаєв О. М. Дослідження орієнтацій і принципів задоволення потреб споживачів на прикладі національного ресторану [Електронний ресурс] / О. М. Варипаєв, Л. М. Варипаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2013. Вип. 1(2). С. 166–170. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/ esprstp_2013_1(2)__26.pdf. (5)

5. Волкова А. В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електр. ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступу : http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984.

6. Губа В. О., Полотай Б. Я. Особливості розвитку закладів ресторанного господарства з етнічною українською кухнею. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р.) – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. – С.851-855.

7. Дмитрук І. Ф. Гуцульщина в етнографічних дослідженнях кінця XIX – початку XXI ст. : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. істор. наук : 07.00.05 / І. Ф. Дмитрук. – Івано-Франківськ, 2009. – 24 с.

8. Дудка С.Р. Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів / Дудка С.-Р.О. // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв . Мистецтвознавство. Архитектура. - 2013. - № 3. - С. 77–80.

9. Едгар Петі. Бограч та інші страви від бетяра/ Едгар Петі Л.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 80 с.

10. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // "Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції" матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф.. – К. :КНУКіМ, 2011. – С. 36-38.

11. Історія української культури : у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. – Київ : Наук. думка, 2001. – Т. 2 : Українська культура XIII – першої половини XVII століть [Електр. ресурс]. – Режим доступу : http://litopys.org.ua/istkult2/ikult2.htm.

12. Історія української культури : у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. – Київ : Наук. думка. – 2008. – Т. 4, кн. 1 : Українська культура першої половини XIX століття / Л. Ф. Артюх [та ін.] ; голов. ред. Г. А. Скрипник [та ін.]. – 1008 с.

13. Ліпєц Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпєц // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. "Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції". – К. : КНУКіМ, 2011 – С. 51–55.

14. Кирилюк О. Універсальні виміри української культури / Кирилюк О., Горський В., Парахонський Б. та ін. - Одеса: Друк, 2000. 216 с.

15. Кюнцлі Р. В. Корчма та шинок як феномен співіснування євреїв і українців у культурно-художньому просторі українського села / Кюнцлі Р. В. Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку: зб. наук. пр. Рівненського державного гуманітарного університету / упоряд. В. Г. Витка- лов. Рівне: РДГУ, 2014. С. 51-55.

16. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук : 22.00.01 / В. В. Ніколенко. – Харків, 2015. – 38 с.

17. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використаням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т. В. Бреславець, С. Л. Юрченко, М. Б. Колеснікова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Вип. 28. – С. 181-187.

18. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні. - Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2008. — 400 с.

19. Сиченко В.Г., Ткаченко О.П. Управління якістю продукції: монографія / За заг. редакцією Сиченка В.Г. К.: Віче, 2014. 576 с.

20. ПП «Самогонна ресторація»: Режим доступу: https://samogon.org/.

21. Остапчук А.М. Особливості становлення та розвитку української кухні. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. - Вип.176. - С. 109-115.

22. Плюта О. П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі/ Плюта О. П.//Молодий вчений. - 2017. - Вип. 7(47). - С. 159–162.

23. Плюта О. П. Внутрішньокультурні чинники формування національної кухні./ Плюта О. П. // Інформація та культура в забезпеченні сталого розвитку людства: ІІІ Міжнар. наук.-практ.конф. (15 листопада 2017 р.) – Маріуполь;МДУ 2017 - С. 73-75.

24. Плюта О. П. До питання вивчення національної кухні як складової соціальної культури. Міжнар. наук.-практ. конф. «Гуманітарні студії НАКККіМ–2017», 23 листопада 2017р. НАКККіМ. Київ, 2017. С. 214-216.

25. Плюта О. П. Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури/ Плюта О. П. //Питання культурології:- 2019. Вип. 35 - С. 214 - 225.

26. Плюта О. П. Їжа як культурологічне явище: до постановки проблеми. Шоста Міжнар. наук.-творча конф. «Трансформаційні процеси в мистецькій освіті та культурі України XXI ст.», 25–26 квітня 2017 р., Київ, 2017. С. 261–263.

27. Плюта О. П. Кулінарна дипломатія як актуальний напрям сучасної культурної політики/ Плюта О. П. //Культура і сучасність : альманах. 2017- № 2 - С. 154-159.

28. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства/ Плюта О. П.// Питання культурології. 2017 - Вип. 32. - С. 128-147.

29. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. В. Г. Панченко Уроки здоров'я : [зб. ст.]. – Дніпропетровськ : Герда, 2009. – 234 с.

30. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля : теорія і практика : монографія / М. І. Пересічний. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 526 с.

31. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / Олена Щербань // Вісник національної академії мистецтв. Львів : ЛНАМ, 2012.- Вип. 23.- С. 327–334.

32. Фік Б. Н. Українські страви. — Харків: "Світовид", 2002. — 256 с.

33. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електр. ресурс] / С. А. Панченко. – Режим доступу : http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf .

34. Яцун Л. М. Шляхи відродження кулінарної спадщини українського народу / Л. М. Яцун, К. В. Батаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1. – С. 681–687. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/jpdf/ esprstp_2010_1_97.pdf. (8)

Додаток А

Меню Ресторація-садиба «Грибова хата»

Салатки

Закатана капуста Квашена за рецептом баби Каті. З опеньками та свіжою цибулею	290 г	**246 грн**
Гуцульська скриня – НОВЕНЬКЕ «Шуба» з оселедця та печених овочів. Присмачується кав'яром та витриманим фермерським сиром	300 г	**329 грн**
Солені грузді З синьою цибулею та квашеним аґрусом, заправляються грибною олією	250 г	**283 грн**
З печеної курки Мішанка зі свіжих овочів, фермерського яйця та хрумкого бекону. Заправляється луковим соусом	250 г	**324 грн**
Вінігрет з білими грибами Перемащується пахучою олією	330 г	**275 грн**
Салат з телятиною - НОВЕНЬКЕ Зі свіжими овочами, фасолею та хумусом соняшниковим.	300 г	**384 грн**
Олів'є М'ясна мішанка з вудженого м'яса, варених овочів та закарпатського шовдаря	260 г	**326 грн**
З лісових грибів Мішанка з маринованих грибів і цибулі	250 г	**337 грн**
Полонинський Свіжі овочі, затерті молодим овечим сиром із власної полонини. Заправляється ароматною оливою	260 г	**293 грн**

Сільські смаки

Хумус з паляницею з с. Поляниця Пюре з квасолі та томленої оленини	250 г	**318 грн**
Файна солонина Три види домашнього сала з напівдикого кабанця	150/30 г	**286 грн**
Оселедець з пагонами часнику Подається з картоплею та маринованою цибулею	240 г	**312 грн**
Шовдар Гуцульське прошуто родом із Закарпаття	50 г	**319 грн**

Правдиві біляки Білі гриби (урожай 2023 року), мариновані з цибулею	110 г	**307 грн**
Холодець-студинець- НОВЕНЬКЕ З дикої мангалиці, томлений в дров'яній печі 14 годин	450/30 г	**365 грн**
Квасна миска Щедра порція різносолів з нашого льоху	500 г	**329 грн**
Паштет з молодої косулі Присмачується ягідною мармулядою	150/30 г	**394 грн**
З нашої коптильні Багато димного м'яса. Подається з буряковим хроном	350/50 г	**468 грн**

На перше

Бульйон з печі- НОВЕНЬКЕ З домашнього півня та печених овочів	400 г	**284 грн**
Грибна зупа Зі справжніх карпатських грибів	400 г	**256 грн**
Символ України Легендарний борщ з м'ясом та копченою дичкою. Подається в запеченому хлібі	350/80 г	**298 грн**
Бограч, їжа пастухів Присмачується пекельним перцем	350/30 г	**287 грн**

Карпатські страви

Курка-чеботурка Випріває у вершково-часниковому соусі на відкритому вогні.	за 100 г	**223 грн**
Гуцульська фріга Фондю із гірського сиру, плавленого на вогні. Рецепт з карпатської глибинки	200/250 г	**458 грн**
Мангалиця з ферми с. Тютьків- НОВЕНЬКЕ М'ясо органічної свинини запікається на деревному вугіллі у житньому квасі	за 100 г	**236 грн**

Карпатські гриби з трюфелем Подаються з галушками	300 г	**452 грн**
Рулька ягняти Цілу ніч випріває у печі на дровах, з тушкованими бобовими	за 100 г	**386 грн**
Крутий гайзі-бубел Пляшок з тертої картопля Запікається у п'єцу, на відкритому вогні. Поливається грибною поливою	350 г	**329 грн**
Ніжка кролика- НОВЕНЬКЕ Томлена у вершках, подається з м'ятою бульбою	за 100 г	**217 грн**
Колбаса з баранця з полонини Подається з сильним хроном	100/50 г	**346 грн**
Кровава кишка Домашня кров'янка зі шкварками	230/50 г	**319 грн**
Ковбаса з мангалиці Це дика порода свиней вільного віпасу, яких годують органічними кормами протягом 12-ти місяців	200/50 г	**351 грн**
Качина ніжка з печі- НОВЕНЬКЕ Подається з шовковим морквяним крем-пюре	за 100 г	**216 грн**
Гуцульський банош Подається з еліксиром з білих грибів	250/50 г	**307 грн**
Ягня в травах Томитись на м'яко 10 годин у гірських прянощах	вагова, за 100 г	**398 грн**
Цибуляники з дикого вепра- НОВЕНЬКЕ Запікаються на чавунній пательні на живому вогні	350 г	**381 грн**
М'ясисті голубці Цілу ніч біля печі. Подаються з грибною поливою	300/100 г	**341 грн**
Печеня з кролика З білими грибами та овочами, томитися 12 годин у казані на вогні	350 г	**426 грн**

На димному вогні

Костиця Із печеною бульбою та соусом з гоготів	за 100 г	**235 грн**
Карпатська форель - НОВЕНЬКЕ Запікається під вершковим соусом	за 100 г	**278 грн**
Шашлик зі свинини Подається з соусом з дикої сливи	за 100 г	**239 грн**
Рібай з українського бичка Витримується протягом 40 днів. Рекомендуємо прожарку medium	за 100 г	**526 грн**
Кавалок сома Ніжне філе риби, запікається на вугіллі	за 100 г	**263 грн**
Особуко з оленя- НОВЕНЬКЕ Подається з колоченою картоплею зі свіжим соусом	за 100 г	**586 грн**
Свинні ребра в медовому соусі	за 100 г	**187 грн**
Філе молодого теляти Огорнуте у ароматне масло. Рекомендуємо прожарку medium	за 100 г	**563 грн**
Ципа печена Подається з вершковим соусом	за 100 г	**224 грн**

Гарніри

Картопля на пательні- НОВЕНЬКЕ Смажена зі шкварками та луком	260 г	**283 грн**
Овочі, щойно з грядки Запікаються на живому вогні. Подаються з винним соусом	350/40 г	**264 грн**
Товчена бульба Файно розім'ята зі вершковим маслом	290 г	**238 грн**
У мундирі, печі	300 г	**307 грн**

Наші вареники

З бринзою та зеленню Подаються зі сметаною	230/80 г	**279 грн**
З ягням та свіжою кінзою Подаються з оцтом	230 г	**326 грн**
З картоплею Подаються з поливою з білих грибів та шкварками	230/40 г	**278 грн**
З річковою фореллю- НОВЕНЬКЕ Поливаються вершковим соусом	250/50 г	**372 грн**
З квашеною капустою Подаються з карамелізованою цибулею	240/40 г	**267 грн**
З кроликом Та з грибною сметаною	300/40 г	**354 грн**
Пареники з вишнями Подаються з медовою мачанкою	160/40 г	**398 грн**

Трошки солоденького

Медівник, що тане в роті	**256 грн**
Андрути з горіхами Улюблений з дитинства вафельний торт, перемащується згущеним молоком	**274 грн**
Гомбовці з персиком- НОВЕНЬКЕ Карпатські сирники на пару, дуже поширені у гірських регіонах	**278 грн**
Льоди з бородинським хлібом	**285 грн**
Чорна гора Шоколадний пляцок з солоною карамеллю	**267 грн**
Млинці з печі - НОВЕНЬКЕ З цитриновим варенням та ліщиною	**293 грн**

Додаток Б

Зовнішній вигляд офіціантів







