

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет міжнародного туризму та економіки

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної дипломної роботи

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

на тему УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ
(назва теми)

Виконала: студентка 4 курсу, групи МТЕз-410
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа

ГНОЄВА Л.І.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник ДУБІНІНА А.А.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Рецензент ЗАХАРОВА С.Г.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет Міжнародного туризму та економіки
Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти Перший (бакалаврський) рівень
Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)
Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри ТГРБ
В.М. Зайцева
«17» лютого 2024 року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

ГНОСВІЙ Ліні Ігорівні
(прізвище, ім'я по батькові)

1. Тема роботи Українська національна кухня
- керівник роботи (проекту) ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.,
затвердженні наказом вищого навчального закладу від «16» лютого 2024 року № 34
2. Строк подання студентом роботи (проекту) 01.06.2024 р.
3. Вихідні дані до роботи (проекту) в роботі використанні результати наукових праць вітчизняних та зарубіжних дослідників, статистичні дані, матеріали неурядових вітчизняних та зарубіжних організацій, дані спеціалізованих періодичних видань з питань розвитку ресторанного господарства, організації обслуговування споживачів послуг в закладах громадського харчування, результати проведеного автором дослідження.
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____
Розділ 1. Теоретичний аналіз поняття, сутності та витоків української національної кухні.
Розділ 2. Аналіз організації роботи кав'ярні «Coffee Lab».
Розділ 3. Національно-культурні традиції харчування в кав'ярні «Coffee Lab».
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
1 таблиця, 5 рисунків
6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	21.03.2024	09.04.2024
2	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	10.04.2024	25.04.2024
3	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	26.04.2024	10.05.2024
Нормо-контроль	БЕЗХЛІБНА А.П., к.е.н., доц.	28-30.05.2024	

7. Дата видачі завдання 17.02.2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	11-20.11.2023	виконано
2	Вивчення літературних джерел	21.11.2023-10.02.2024	виконано
3	Збір матеріалу на кваліфікаційну дипломну роботу	21.12.2023-31.01.2024	виконано
4	Групування та аналіз зібраного матеріалу	01.02-20.03.2024	виконано
5	Виконання першого розділу	21.03.2024-09.04.2024	виконано
6	Виконання другого розділу	10.04-25.04.2024	виконано
7	Виконання третього розділу	26.04-10.05.2024	виконано
8	Формування висновків та рекомендацій	11-20.05.2024	виконано
9	Оформлення кваліфікаційної дипломної роботи	21.05-25.05.2024	виконано
10	Перевірка роботи керівником	21.03-30.05.2024	виконано
11	Одержання відгуку та рецензії	01-13.05.2024	виконано
12	Попередній захист кваліфікаційної дипломної роботи	16-31.05.2024	виконано
13	Подання роботи на кафедру	01.06.2024	виконано
14	Захист кваліфікаційної дипломної роботи	05-30.06.2024	виконано

Студентка

_____ (підпис)

ГНОЄВА Л.І.
_____ (прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ (підпис)

ДУБІНІНА А.А.
_____ (прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Актуальність теми. Українська національна кухня – це сукупність кулінарних традицій та страв, що сформувалися на території України протягом багатьох століть. Вона відображає історичні, культурні, економічні та географічні особливості країни, поєднуючи у собі різноманітність інгредієнтів, способів приготування та харчових пристрастей народів, що населяють Україну.

Українська національна кухня є багатою та різноманітною кулінарною традицією, яка сформувалася під впливом багатьох історичних, географічних та культурних чинників на території сучасної України. Вона відрізняється щедрим використанням овочів, круп, м'яса та риби, а також особливою увагою до методів приготування та подачі страв.

Українська кухня цінується за її поживність, смакову різноманітність та глибокі традиції, що відбивають душу та гостинність українського народу.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є аналіз особливостей використання страв української національної кухні. Виходячи з мети в роботі вирішено наступні питання: досліджено історичні особливості української національної кухні; проаналізовано організацію роботи в кав'ярні «Coffee Lab»; розглянуто національно-культурні традиції харчування в кав'ярні «Coffee Lab».

Об'єктом дослідження є страви національної кухні.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних і практичних аспектів особливостей української національної кухні в кав'ярні «Coffee Lab».

Методи дослідження. Методика дослідження базується на використанні системного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також методи спостереження за діяльністю закладів ресторанного підприємства, графічні методи відображення інформації. Базою для аналізу послужили статистичні дані, а також матеріали наукових

досліджень.

Інформаційну базу дослідження становлять підручники, навчальні посібники, наукові статті, монографії, матеріали міжнародних та вітчизняних конференцій, форумів та семінарів, Інтернет-ресурси, власні дослідження, тощо. Теоретичною основою роботи є наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених із зазначеної проблеми, спеціалізовані періодичні видання та наукові публікації тощо.

Практичне значення. Практична значимість дослідження полягає у використанні особливостей страв української національної кухні в сучасних закладах громадського харчування, а саме в кав'ярнях.

Апробація результатів кваліфікаційної дипломної роботи. Результати дослідження опубліковані в матеріалах щорічної науково-практичної конференції викладачів, науковців, молодих учених, аспірантів «Тиждень науки-2024» за темою «Українська національна кухня».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (56 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 68 сторінок, основний зміст роботи викладено на 59 сторінках. Робота містить 1 таблицю та 5 рисунків.

АНОТАЦІЯ

Гноєва Л.І. Українська національна кухня.

Робота присвячена дослідженню поняття, сутності, історичним особливостям української національної кухні. У роботі було проведено аналіз основної сировини традиційної української кухні. Розроблено та створено власний заклад типу кав'ярня. Також у роботі був проведений аналіз проектного закладу та національно-культурні традиції харчування в кав'ярні «Coffee Lab», а також розглянуто перспективи розвитку закладу ресторанного господарства. Результати отримані в процесі дослідження та розроблення закладу можуть бути використані як рекомендації для відкриття закладів ресторанного господарства типу кав'ярні.

Ключові слова: українська національна кухня, ресторанне господарство, кав'ярня, структура управління, українські національні страви, вареники, шляхи розвитку.

ANNOTATION

Deak I.O. Stages of creation of a restaurant establishment.

The article is devoted to the study of the processes of creation of coffee shop-type restaurant establishments and ways of development of these enterprises. The paper analyzes the main processes in the design of restaurant business establishments and possible ways of development of catering establishments such as a coffee shop. The author has developed and created his own coffee shop. Also, the paper analyzes the project institution and develops a business plan for a coffee shop, as well as considers the prospects for the development of a restaurant business institution. The results obtained in the process of research and development of the establishment can be used as recommendations for opening a coffee shop type restaurant.

Keywords: restaurant business, coffee shop, business plan, customer, analysis, ways of development.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ
І ТЕРМІНІВ

г – грам

грн. – гривня

мл – мілілітр

р. – рік

рис. – рисунок

ст. – століття

Са – кальцій

К – калій

Mg – магній

Na – натрій

% – відсоток

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПОНЯТТЯ, СУТНОСТІ ТА ВИТОКІВ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ	12
1.1. Поняття та сутність української національної кухні	12
1.2. Історичні особливості української національної кухні	19
1.3. Основна сировина української кухні	24
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ В КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB»	30
2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Coffee Lab»	30
2.2. Аналіз меню та ціни в кав'ярні «Coffee Lab»	35
2.3. Організація роботи в кав'ярні «Coffee Lab»	39
РОЗДІЛ 3. НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНІ ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB»	45
ВИСНОВКИ	58
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	60
ДОДАТКИ	65

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні туризм є однією з найважливіших галузей економіки. Він становить впевнену конкуренцію традиційним видам сервісу та обслуговування, а також є своєрідним індикатором розвитку постекономічних трансформацій господарського розвитку та постгуманітарних тенденцій суспільної свідомості.

На сьогоднішній день пасивний вид туризму поступається місцем активному туризму. Вибираючи певний вид туризму, мандрівники намагаються більше стикатися з культурою, звичаями та традиціями певних етнічних груп. Подібні тенденції все активніше виявляються і у сфері кулінарного, а краще гастрономічного туризму, який включає пізнання традицій приготування та споживання їжі та напоїв різних націй, етносів, культур, дослідження та практичне використання культурних традицій різних народів, що полягають в особливостях їх національної кухні.

Щедра і гостинна наша Україна з давніх-давен і досі дивує своїх заморських гостей стравами, слава про які розноситься всьому світу. А ось для більшості з нас ці страви стали частиною звичного меню.

Українська національна кухня – це сукупність кулінарних традицій та страв, що сформувалися на території України протягом багатьох століть. Вона відображає історичні, культурні, економічні та географічні особливості країни, поєднуючи у собі різноманітність інгредієнтів, способів приготування та харчових пристрастей народів, що населяють Україну.

Українська національна кухня є багатою та різноманітною кулінарною традицією, яка сформувалася під впливом багатьох історичних, географічних та культурних чинників на території сучасної України. Вона відрізняється щедрим використанням овочів, круп, м'яса та риби, а також особливою увагою до методів приготування та подачі страв.

Українська кухня цінується за її поживність, смакову різноманітність та глибокі традиції, що відбивають душу та гостинність українського народу.

Тому дана тема кваліфікаційної дипломної роботи є актуальною.

Важливість проблеми дослідження особливостей української національної кухні обумовлює постійну увагу до цієї теми вчених в Україні і за її межами. Суттєвий внесок у дослідженні даної проблеми та пошук шляхів її вдосконалення внесли відомі вчені: О.Ю. Давидова, Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська та інші видатні науковці.

Незважаючи на значний обсяг проведених попередніх досліджень, ряд теоретичних і практичних питань є невирішеним. Потребують дослідження питання української національної кухні. Наукова та практична важливість указаних питань обумовили вибір теми кваліфікаційної роботи.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є аналіз особливостей використання страв української національної кухні.

Відповідно до поставленої мети в роботі поставлено такі завдання:

- дослідити історичні особливості української національної кухні;
- проаналізувати організацію роботи в кав'ярні «Coffee Lab»;
- розглянути національно-культурні традиції харчування в кав'ярні «Coffee Lab».

Об'єктом дослідження є страви національної кухні.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних і практичних аспектів особливостей української національної кухні в кав'ярні «Coffee Lab».

Методи дослідження. Методика дослідження базується на використанні системного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також методи спостереження за діяльністю закладів ресторанного підприємства, графічні методи відображення інформації. Базою для аналізу послужили статистичні дані, а також матеріали наукових досліджень.

Інформаційну базу дослідження становлять: підручники, навчальні посібники, наукові статті, монографії, матеріали міжнародних та вітчизняних конференцій, форумів та семінарів, Інтернет-ресурси, власні дослідження,

тощо. Теоретичною основою роботи є наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених із зазначеної проблеми, спеціалізовані періодичні видання та наукові публікації тощо.

Практичне значення. Практична значимість дослідження полягає у використанні особливостей страв української національної кухні в сучасних закладах громадського харчування, а саме в кав'ярнях.

Результати дослідження опубліковані в матеріалах щорічної науково-практичної конференції викладачів, науковців, молодих учених, аспірантів «Тиждень науки-2024» за темою «Українська національна кухня».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (56 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 68 сторінок, основний зміст роботи викладено на 59 сторінках. Робота містить 1 таблицю та 5 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПОНЯТТЯ, СУТНОСТІ ТА ВИТОКІВ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

1.1. Поняття та сутність української національної кухні

Останнім часом на території України дедалі активніше розвивається гастрономічний туризм. Для цього є всі передумови: багата культурна традиція приготування їжі та застілля у хлібосольних українців, унікальні природні багатства та історико-культурна спадщина, а також багатонаціональний склад жителів цієї країни, в якому кожен народ, кожен етнос має свої унікальні кулінарні уподобання [4, 155].

Так історично склалося, що майже кожному регіону України властива своя традиційна кухня. Повіками змінювалися межі країни, частково – національний склад жителів, а люди старанно зберігали свої «смакові» традиції.

Дослідники зафіксували, що українська кухня налічує близько 4 тисяч рецептів різноманітних страв із м'яса, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. У меню обов'язково присутні страви з борошна: млинці, вареники, галушки, галушки тощо. Маючи багаторічну історію існування, українська кухня інтегрувала кулінарні традиції інших народів [5, 22].

Українська національна кухня – це кулінарна традиція, що відображає культурну ідентичність, історію та природні умови України. Вона базується на широкому використанні місцевих продуктів, таких як овочі, зернові, м'ясо та фрукти, і характеризується багатством смаків, різноманіттям страв та оригінальними методами приготування [7, 120]. Українська кухня сформувалася під впливом багатовікової історії, землеробських традицій, а також культурного обміну з іншими народами, що призвело до створення унікальних кулінарних рецептів та технік.

Українська національна кухня є важливою частиною культурної спадщини України, яка відображає історичні, географічні, економічні та

культурні особливості країни. Ця кухня славиться своєю різноманітністю, смачними та поживними стравами, виготовленими переважно з місцевих продуктів [11, 14]. Українські страви часто характеризуються використанням великої кількості овочів, зернових, бобових, м'яса, особливо свинини, а також різноманітних спецій, що надає їм унікальний смак і аромат.

Кулінарні традиції України тісно переплетені з сезонністю та календарем народних свят, що відображається в особливостях приготування та подачі страв. Українська національна кухня продовжує розвиватися, зберігаючи при цьому вірність традиціям та водночас адаптуючись до сучасних гастрономічних тенденцій.

Сутність української національної кухні полягає в її здатності відображати історію, культуру та традиції українського народу через їжу. Вона є виразом життєвого укладу, природних умов, історичних подій, а також взаємовпливів з іншими культурами та народами. Українська кухня формувалася протягом століть і є синтезом традиційних рецептур, кулінарних звичаїв та інновацій.

Головні аспекти сутності української кухні (див. рис. 1.1) [15, 65]:

1. Використання місцевих інгредієнтів. Українська земля багата на родючі ґрунти, що забезпечують велику різноманітність овочів, фруктів, злаків і трав. Страви традиційно готуються з того, що вирощується на місцевих полях і городах, включаючи буряк, капусту, картоплю, моркву, різноманітні бобові, а також ягоди та фрукти.

2. Сезонність. Українська кухня тісно пов'язана зі зміною пори року, коли певні продукти стають доступними. Це відображається в сезонних стравах та методах їх консервації на зиму.

3. Соціальні аспекти. Їжа в українській культурі має важливе соціальне значення. Спільні прийоми їжі є важливою частиною сімейних зібрань, релігійних свят та народних обрядів, символізуючи єдність, гостинність та повагу до традицій.

4. Різноманітність страв і методів приготування. Українська кухня

пропонує широкий спектр страв, від супів та основних блюд до десертів і напоїв, кожна з яких має свої унікальні рецепти та способи приготування. Традиційні методи, такі як копчення, засолювання, квашення, випікання в печі, збереглися і донині.

5. Історичний розвиток. Історія української кухні відображає вплив різних культур та народів, з якими українці вступали в контакт протягом століть. Це призвело до певної інтеграції страв і технік приготування, але водночас збереження унікальної ідентичності [15, 66].

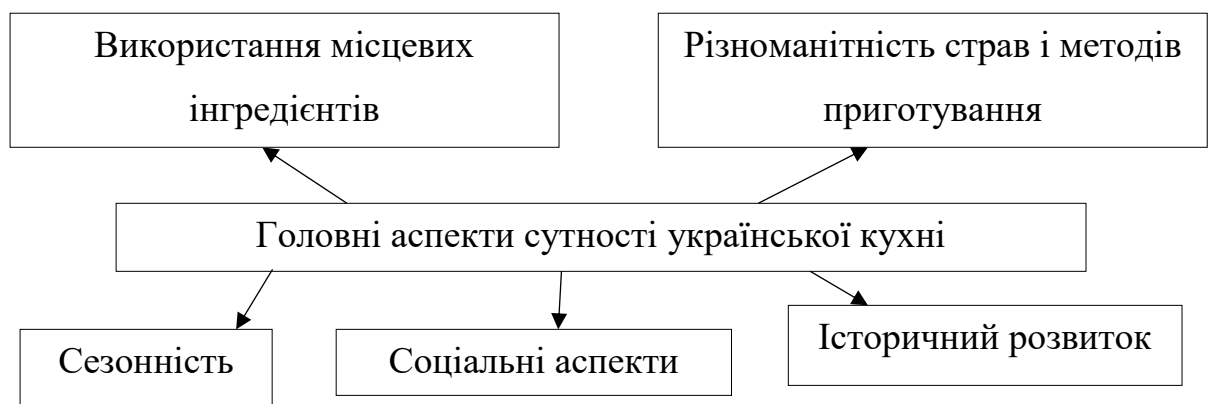


Рис. 1.1 – Головні аспекти сутності української кухні

Українська національна кухня – це не просто набір рецептів, а спосіб збереження культурної ідентичності, історичної пам’яті та способу життя. Вона продовжує еволюціонувати, але залишається вірною своїм корінням, передаючи з покоління в покоління знання та любов до української землі та її дарів.

Українська національна кухня має низку характерних особливостей, які роблять її унікальною та відмінною серед інших кулінарних традицій. Ось деякі з ключових особливостей [2, 102]:

1. Використання місцевих продуктів. Основу складають продукти, що вирощуються та популярні на території України: картопля, капуста, буряк, морква, цибуля, часник, а також різноманітні зернові та бобові культури [2, 103].

2. Багатство супів. Супи посідають важливе місце в українській кухні. Борщ, можливо, найзнаменитіший український суп, існує у десятках варіацій залежно від регіону. Крім того, популярні капустняк, юшка, розсольник і солянка.

3. Вареники. Це одна з найпопулярніших страв, яка представляє українську кухню. Вареники можуть бути з різними начинками – від картоплі та сиру до вишень та інших ягід.

4. Любов до квашених та маринованих овочів. Квашена капуста, мариновані огірки та помідори, а також квашений буряк для борщу є невід'ємною частиною української кухні.

5. Сало. Сало – це не просто продукт, а один із символів України. Його вживають у сирому вигляді, солоному, копченому, а також використовують для приготування різноманітних страв.

6. Зернові та каші. Гречана каша, кукурудзяна мамалига, пшенична каша – все це також важливі елементи української кухні.

7. Використання трав та спецій. Українська кухня відрізняється помірним використанням спецій, при цьому акцент робиться на свіжих травах – кропі, петрушці, лавровому листку, часнику, що надає стравам особливого аромату.

8. Пироги та випічка. Пампушки, пиріжки, калачі – різноманітність випічки також займає значне місце у меню української кухні.

9. Сезонність. Традиційна українська кухня має на увазі використання сезонних продуктів, що забезпечує не лише свіжість інгредієнтів, а й варіативність меню залежно від пори року.

10. Гостинність та щедрість. Подача страв у великих кількостях, прагнення нагодувати гостя повністю – характерна риса української гостинності [2, 104].

Українська національна кухня відзначається не лише різноманітністю страв, але й глибоким символічним значенням багатьох з них, яке пов'язане з народними традиціями, святами та обрядами. Вона є важливою частиною

національної культури, відображенням гостинності українського народу та засобом передачі культурних традицій з покоління в покоління.

Ці особливості відображають багату історію, культурну різноманітність та аграрні традиції України, роблячи її кухню однією з найцікавіших та поживніших у світі.

Концепція української національної кухні базується на використанні переважно місцевих продуктів: овочів (картопля, капуста, буряк, морква, цибуля), зернових (особливо пшениця), фруктів та ягід, м'яса (свинина, курка, яловичина) та риби. Важливою складовою є також широке використання різних видів муки для приготування хліба, пирогів, вареників та інших борошняних виробів.

Поняття української національної кухні охоплює систему кулінарних традицій, страв та кулінарних звичаїв, які відображають культурну ідентичність та історичну спадщину українського народу. Це не просто сукупність рецептів та страв, але й символ культурного обміну, гостинності та співпраці між різними регіонами та поколіннями [8, 29]. Українська кухня є однією з основних складових культурної та ідентичної ідентичності України, яка відображається в стравах, приготованих з місцевих продуктів та впливі різноманітних історичних, географічних та культурних факторів на формування кулінарних традицій.

Сутність української національної кухні полягає в її особливій аутентичності, здатності відобразити історію, культурні цінності та звичаї українського народу через продукти та методи приготування страв.

Українська національна кухня відіграє важливу роль у формуванні культурної ідентичності та спільного почуття приналежності українського народу [12, 196]. Українська національна кухня не лише живить тіло, а й збагачує духовний світ людей, зберігаючи і передаючи традиції та цінності з покоління в покоління.

Українська кухня має свої унікальні особливості, які відділяють її від інших кулінарних традицій. Наведемо декілька основних рис сутності

української кухні, які включають (див. рис. 1.2) [18, 25]:

1. Гостинність та спільноту. Приготування та споживання їжі є важливою частиною культурного обміну та гостинності в українському суспільстві.
2. Широкий вибір страв. Українська кухня має багату культурну спадщину, яка відображається в різноманітті страв, від борщу до вареників та млинців.
3. Використання місцевих продуктів. Заснована на місцевих продуктах, українська кухня відображає місцеву природну різноманітність та сезонність продуктів.
4. Культурну спадщину та історію. Страви та рецепти української кухні часто мають вікову історію та глибокі культурні корені, відображаючи історію та традиції народу.
5. Естетику та ритуали. Підготовка та подача українських страв часто пов'язані з естетикою та ритуалами, що надає харизми та унікальності українській кухні [18, 26].



Рис. 1.2 – Основні риси сутності української кухні

У цілому, українська національна кухня відображає дух та ідентичність українського народу через її неповторність, різноманіття та важливість у культурному та соціальному контекстах.

Українська національна кухня має значний вплив на розвиток туризму в країні, стаючи однією з ключових атракцій для відвідувачів. Цей вплив проявляється в кількох аспектах [19, 205]:

1. Привабливість для гастрономічного туризму. Адже гастрономічний туризм стає дедалі популярнішим, а українські страви, такі як борщ, вареники, сало, деруни та інші, приваблюють гурманів з усього світу. Цікавість до автентичної місцевої кухні спонукає туристів відвідувати Україну, щоб відчутися її смаки на власному досвіді.

2. Культурний обмін. Українська кухня служить мостом для культурного обміну між Україною та іншими країнами. Відвідувачі мають можливість не тільки спробувати традиційні страви, але й дізнатися про історію, традиції та культурні особливості, які стоять за кожною стравою.

3. Розвиток локального бізнесу. Зростаючий інтерес до української кухні сприяє розвитку місцевого бізнесу, зокрема ресторанів, кафе, фермерських господарств і ринків. Це, в свою чергу, сприяє створенню робочих місць та розвитку економіки на місцевому рівні.

4. Розширення туристичної пропозиції. Українська кухня дозволяє розширити туристичну пропозицію країни, включаючи гастрономічні тури, кулінарні майстер-класи, відвідування фестивалів їжі та екскурсії на місцеві виробництва. Такі заходи не тільки збагачують досвід мандрівників, але й сприяють глибшому зануренню в культуру країни.

5. Покращення іміджу країни. Успішне просування української кухні на міжнародній арені може покращити імідж України як туристичного напрямку, підкреслюючи її унікальність та гостинність. Це допомагає привертати більше іноземних туристів та розширювати горизонти для міжнародного туристичного обміну [19, 206].

Українська національна кухня відіграє важливу роль у розвитку туризму, стаючи однією з причин відвідування країни, а також способом пізнання та взаємодії з українською культурою.

Таким чином, українська кухня – це система кулінарних традицій та

страв, що формувалися століттями на території України. Українська кухня є не лише сукупністю страв та рецептів, а й важливою частиною культурної спадщини та ідентичності українського народу, яка відображає його історію, географію та соціальні традиції.

Дана кухня використовує широкий спектр місцевих продуктів, таких як картопля, капуста, буряк, м'ясо, риба, гриби, фрукти та ягоди, і відзначається багатством смаків та ароматів.

1.2. Історичні особливості української національної кухні

Українська кухня пройшла довгий та цікавий шлях становлення. Історичні особливості української національної кухні тісно пов'язані з географічним розташуванням, історією та культурою України. Розвиток української кухні був впливовий і відображав соціально-економічні, політичні та культурні зміни в країні протягом століть [14, 123].

Історія української національної кухні є багатою та різноманітною, відображаючи тисячолітню культурну еволюцію українського народу. Вона формувалася під впливом натурального господарства, географічного розташування, історичних подій, та культурних обмінів з іншими народами.

Історичне минуле української кухні багате та різноманітне, воно відображає багатство культурних та історичних впливів, а також взаємодію з іншими кухнями.

Ось ключові моменти в історії розвитку української кухні [25, 266]:

Давній період. Українська кухня в давній період мала свої унікальні особливості, які склалися під впливом природних умов, доступності певних продуктів і розвитку аграрних технологій на території сучасної України. У давні часи харчування на території України базувалося на продуктах, які могли зібрати або половити:

1. Збиральництво та полювання. У дуже давні часи, до розвитку землеробства, основою харчування були дикі тварини, риба, ягоди, горіхи та

дикорослі рослини. Полювання та збиральництво були основними способами добування їжі.

2. Землеробство. З появою землеробства, що відбулося приблизно 6 тисяч років тому на території сучасної України, в раціон місцевого населення поступово входять культивовані злаки. Особливо важливими культурами стають пшениця та ячмінь, а пізніше – гречка і просо. З них готували каші, які слугували однією з основ харчування.

3. Скотарство. Розвиток скотарства додав у раціон м'ясо та молочні продукти. Особливо цінувалося м'ясо великої рогатої худоби, свиней та кіз. Молоко використовували свіжим або переробляли на масло, сир та інші продукти.

4. Рибальство. Завдяки багатим водоймам, рибальство також відігравало значну роль у харчуванні давніх українців. Рибу сушили, солили або коптили для зберігання.

5. Кулінарні техніки. Для приготування їжі використовувалися прості техніки: варіння, запікання в печі або на відкритому вогні, смаження на сковорідках з металу або кераміки. Зернові культури перемелювали в борошно, з якого випікали хліб або готували каші [25, 267].

Спочатку більшість страв не відрізнялися складністю приготування і готувалися переважно з підручних продуктів. Здавна українці використали волів як тягову силу, тому вживати в їжу яловичину було не прийнято.

Давня українська кухня була тісно пов'язана з природним середовищем і сезонністю продуктів, що і сьогодні відображається в традиційних рецептах і методах приготування їжі.

Середньовіччя. В період Київської Русі, яка існувала приблизно з IX до середини XIII століття, українська кухня продовжувала розвиватися, вбираючи в себе традиції різних слов'янських племен, що населяли територію сучасної України, а також зазнавала впливу кухонь сусідніх народів і культур, зокрема візантійської. Особливості української кухні цього періоду формувалися під впливом географічних, економічних і соціальних

умов життя [23, 48].

Розвиток землеробства сприяє поширенню таких страв, як каші та пироги. М'ясо та риба стають доступнішими для ширших верств населення, але все ще залишаються делікатесами.

Основними кулінарними традиціями у період Київської Русі були [35, 77]:

1. Приготування їжі. Страви зазвичай варили у великих горщиках або запікали в печі. Смаження на відкритому вогні теж було поширеним методом.
2. Борщ. Сучасна версія борщу асоціюється з додаванням буряка, але його давні версії могли не містити цього овочу. Борщ міг готуватися на основі різних видів м'яса та овочів.
3. Печеня. Великі шматки м'яса або цілі тварини запікали в печі, що було популярним способом приготування їжі на свята та урочистості.
4. Каші. Різноманітні каші були основою харчування, серед них гречана, пшенична, ячмінна та вівсяна каші.

Київська Русь мала тісні торговельні та культурні зв'язки з Візантією та іншими країнами, що сприяло обміну кулінарними традиціями. Візантійські впливи можна помітити в уподобанні до різноманітних спецій, а також у приготуванні певних видів страв, наприклад, рибних і овочевих.

XIV – XVII століття. Цей період характеризується посиленням культурних обмінів з іншими країнами, що вносить нові продукти та страви в українську кухню. Виникають такі традиційні страви, як борщ, вареники, галушки. Також це час розвитку молочного скотарства, що робить молочні продукти одними з основних у раціоні українців [20, 174].

XVIII – XIX століття. Період Російської імперії був складним для української кухні. Під владою Російської імперії були введені певні адміністративні та культурні зміни, які вплинули на кулінарні традиції України. Незважаючи на це, українська кухня продовжувала розвиватися та зберігати свої унікальні особливості.

Кулінарні традиції у даний період історії української національної кухні [21, 388]:

1. Поглиблення впливу російської кухні. Багато страв російської кухні стали популярними в Україні. Наприклад, страви на основі ікри, борщі, окрошки та вареники з м'ясом.

2. Соціальні та економічні фактори. Селяни зазвичай мали обмежений доступ до дорогих інгредієнтів, тому їхня їжа складалася переважно з простих і доступних продуктів, таких як картопля, капуста, гречка, сало та хліб.

3. Постійна участь в святкових та релігійних обрядах, яка впливала на типи та склад страв, які готувались у ці спеціальні дні.

Незважаючи на вплив Російської імперії, багато традиційних українських страв і методів приготування залишалися популярними серед населення, особливо в сільських регіонах та серед селянського населення.

У даний період з'являються нові страви, що стануть класикою, такі як київські котлети, сало з часником, домашні ковбаси. Розвивається виноробство та пивоваріння.

Отже, період Російської імперії був складним для української кухні, проте українські кулінарні традиції продовжували жити і розвиватися, незважаючи на зовнішні впливи [21, 389].

XX століття. У радянський період (1922-1991 роки) українська кухня зазнала значних змін під впливом політичних, економічних і культурних трансформацій. Влада СРСР прагнула створити єдиний кулінарний образ для всіх республік, пропагуючи «соціалістичний спосіб життя» і впроваджуючи централізовану систему харчування.

Важливим аспектом української кухні в цей період є трагедія Голодомору, який спричинив масовий голод та голодні повстання на території України в 1932-1933 роках. Це спричинило величезне страждання і смерть мільйонів людей, і вплинуло на харчові традиції та споживчий підхід українців [13, 137].

Радянський період приніс із собою стандартизацію та спрощення багатьох традиційних страв, але одночасно з цим сприяв поширенню української кухні за межі України.

В рамках індустріалізації були введені масове виробництво та стандартизація харчових продуктів, що сприяло зниженню різноманіття та якості страв. Консервована їжа та швидкозаморожені продукти стали популярними, замінивши більш традиційні методи консервування і зберігання їжі.

У даний історичний період становлення української національної кухні було розроблено систему громадського харчування, яка обслуговувала школи, заводи, військові частини та інші громадські установи. Це призвело до стандартизації харчового раціону і зниження різноманіття страв [17, 84].

В кінці XX століття та на початку XXI століття спостерігається відродження інтересу до автентичних рецептів та традиційних методів приготування.

Отже, радянський період супроводжувався значними змінами у харчуванні та культурі, в тому числі в українській кухні. Багато традиційних страв втратили свою популярність або зазнали змін, проте українська кухня продовжила існувати як важлива частина культурної спадщини України.

Сьогодні українська національна кухня відрізняється великою різноманітністю та інтеграцією з світовою кухнею, при цьому зберігаючи свою унікальність та традиції. Страви, такі як борщ, вареники, та сало стали візитною карткою України у світі.

Сучасна українська національна кухня є виразом багатовікових традицій, регіональних особливостей та впливів інших кухонь, а також новаторських підходів до готування. Вона поєднує в собі як класичні українські страви, які поколіннями передавалися з роду в рід, так і нові, сучасні інтерпретації традиційних рецептів [30, 82].

Українська кухня продовжує розвиватися, включаючи нові тенденції світової кулінарії, але при цьому зберігаючи свою унікальність та історичне

коріння.

Підсумовуючи вищевикладене, то варто зауважити, що історія української кухні є відображенням історії самої України, її культурних змін, впливів ззовні та внутрішніх соціально-економічних процесів. Українська кухня є важливою складовою частиною ідентичності українського народу, вона відображає багатство його історії, культури та традицій.

Українська кухня залишається важливою складовою частиною культурного доробку нації, яка знаходиться на постійному шляху трансформації та розвитку, відображаючи зміни в суспільстві та смакові уподобання людей.

1.3. Основна сировина української кухні

Україна – це країна з можливостями розвитку туристичної галузі. У тому числі через свою багатонаціональність має можливість організувати неповторну та унікальну базу харчування, яка може бути суттєвим мотивом залучення туристів до країни [3, 50].

Харчові традиції – важливий ресурс у розвитку туризму, у ній закладено духовно-економічні параметри людської культури. Слід зазначити, що послуги харчування входять до складу туристської індустрії і є одним із видів підприємницької діяльності, пов'язаної з задоволенням потреб споживачів у харчуванні та проведенні дозвілля.

Кулінарне мистецтво – це яскравий прояв національної культури. У національних кухнях відбиваються культові заборони, релігійні ритуали та духовні звичаї народів. Кожен народ має свою мову, звичаї, свої неповторні пісні, танці та казки. У кожній країні є свої улюблені страви, особливі традиції застілля, приготування їжі.

Будь-який етнос має свою своєрідну кухню, для якої характерні відмінні від інших, національні страви. Кухні народів світу впливають один на одну, але при цьому зберігається самобутність кожної з них. Саме в їжі

стародавні традиції народу виявилися найстійкішими. Сформований та відпрацьований за століття асортимент страв та способи їх приготування глибоко самобутні та оригінальні [33, 151].

Світовий досвід та практика підтверджує той факт, що культура, звичай та національна кухня України стає загальним благом завдяки туризму. Українська кухня самобутня та своєрідна. Їжа українців є важливим етнокультурним явищем.

Основна сировина української кухні відображає багатство природних ресурсів та аграрного потенціалу України. Українська кухня надзвичайно різноманітна. Для неї характерне застосування яєць, пшеничного борошна та овочів (буряків та кукурудзи, моркви та томатів, бобових). Пшениця, жито, ячмінь, гречка та кукурудза є основою українських каш і випічки.

Українська кухня використовує різноманітні зернові продукти як основну складову для багатьох страв [6, 241]:

1. Пшеничне борошно є основним інгредієнтом для випічки, такої як хліб, пироги, печиво та інші випічка. Також з пшеничного борошна готують каші та млинці.
2. Жито використовується для випічки традиційного українського чорного хліба, який має характерний смак і аромат.
3. Гречка – одна з найпопулярніших круп української кухні. З гречки готують каші, вареники (галушки) та запіканки.
4. Ячмінь використовується для приготування різноманітних каш і супів, таких як ячні супи.
5. Кукурудза – це важлива складова української кухні, з якої готуються вареники (галушки), каші, млинці, кукурудзяний хліб та пампушки.
6. З овесу готують каші, напої та інші страви.

Влітку та восени тут збирають багатий урожай овочів та бобових – капусти, буряків, картоплі, моркви, кабачків, гарбуза, гороху, квасолі. Крім того, українці з XIX століття вирощують соняшник, з якого виготовляють

олію.

До появи соняшнику в Україні використовували ріпакову олію, а ще частіше – смалець (топлений свинячий жир). На смальці смажать і зараз, але це більш характерно для домашньої кухні.

Ще один обов'язковий для української національної кухні продукт – картопля. Її варять, смажать, печуть, додають у супи та вареники. Із натертої на тертці картоплі роблять українські драники. Не без її участі створюється пиріг лежні з тушкованою капустою, шкварками і цибулею.

Картопля широко доступна та економічно вигідна, що робить її популярним інгредієнтом у багатьох українських сім'ях. Вона також додає характерний смак і текстуру до багатьох традиційних українських страв.

М'ясо відіграє важливу роль в українській кухні і використовується для приготування різноманітних страв. Ось деякі з найпопулярніших видів м'яса та страв, які з них готують [16, 543]:

1. Свинина є одним з найпопулярніших видів м'яса в українській кухні. Її використовують для приготування таких страв, як борщ, котлети, смажене м'ясо, шашлик та сало (свинячий жир), яке також вважається національним символом.

2. Яловичина використовується для приготування різних страв, включаючи бульйони, гуляші, тушене м'ясо, стейки та ковбаски.

3. Курятина широко використовується в українській кухні для приготування супів, печінки, шашликів, курячого паштету та інших страв.

4. В деяких регіонах України козяче м'ясо є популярним інгредієнтом. Його можна знайти у стравах, таких як козячий борщ, тушене м'ясо та смажені страви.

5. Українська кухня також відома своїми м'ясними консервами, такими як сало, грудинка, ковбаси та інші вареники.

М'ясо часто використовується в поєднанні з іншими інгредієнтами, такими як овочі, зернові культури, спеції та трави, щоб створити смачні та поживні страви, які є невід'ємною частиною української культури. Як

ароматні добавки використовували часник, хрін і зелень: навіть зараз, коли доступні будь-які прянощі, для українських страв вибирають пахучі, але не гострі приправи [16, 545].

У регіонах, що межують з Чорним та Азовським морями, використовуються різноманітні види риби та морепродуктів, такі як судак, окунь, креветки, мідії та інші.

Риба використовується в українській кухні для приготування різноманітних страв. Ось деякі з найпопулярніших способів використання риби в українській кулінарії [9, 155]:

1. Рибний борщ або «українська уха» – це традиційна страва української кухні. Цей суп готується на основі рибного бульйону з додаванням картоплі, цибулі, моркви та інших овочів.

2. Смажена риба. Риба часто смажиться в паніровці або без неї і подається з картоплею або овочевим гарніром. Популярні види риби для смаження в українській кухні – це короп, щука, карась, окунь та судак.

3. Українська кухня славиться своїми домашніми рибними консервами, такими як маринована скумбрія, рибні ковбаски.

4. Крім ухи, риба використовується для приготування інших супів, таких як рибний суп з овочами та рибними консервами.

5. Маринована риба є популярною закускою в українській кухні і зазвичай подається з картоплею, цибулею та маринованими огірками.

6. У деяких регіонах України популярні рибні наливки, які готуються з рибного фаршу та подаються як окрема страва або закуска.

Риба грає важливу роль у харчуванні українців, особливо в регіонах, де вона є доступною. Це створює різноманіття в українській кухні та дозволяє готувати різноманітні страви з унікальними смаковими якостями.

З усіх видів тіста українці віддають явну перевагу прісному – звичайному, напівв'язкому, заварному, здобному та пісочному. Із дріжджового тіста роблять пиріг «Перекладенець», з бездріжджового – коржі і коржики. Серед традиційних страв в Україні чимало солодощів: від пиріжків

із ревінням та вишнею до чудових сирників [6, 549].

Продукти молочної промисловості, такі як молоко, сметана, кефір, сир та масло, є важливими складовими української кухні і використовуються для приготування різноманітних страв. Ось як вони використовуються в українській кулінарії [7, 90]:

1. Молоко використовується для приготування каш, супів, випічки, соусів та напоїв. Воно додає стравам багатий смак і поживні властивості.
2. Сметана часто додається до супів, борщів, бутербродів, пирогів та вареників як приправа. Вона надає стравам кремовий смак і консистенцію.
3. Кефір використовується як база для супів, соусів та напоїв. Він також може бути використаний для маринування м'яса чи овочів.
4. Сир широко використовується в українській кухні як начинка для пирогів, вареників та млинців, а також як приправа для салатів і гарнірів. Різноманітні сорти сиру також можуть подаватися як окрема закуска.
5. Масло використовується для смаження, приготування соусів, випічки та як добавка до гарнірів. Воно додає стравам багатий смак і аромат.

Ці молочні продукти не тільки додають смаку та текстури стравам, але також мають велику поживну цінність, що робить їх важливою складовою раціону в українській кухні.

Українська національна кулінарія багата на страви, приготування яких за традицією приурочувалися до різних свят та обрядів – весіллю, народженню дитини, проводам на військову службу і т.д. Так, млинці з пшеничного та гречаного борошна та вареники були обов'язковою стравою на масницю. До найбільш урочистим свят пекли пироги з м'ясом, печінкою та іншими начинками. Слід зазначити обрядове блюдо, таке як кутя. Різдвяна кутя є найбільш характерною святковою стравою української кухні. Їдять кутю тричі на рік: на Різдво, Щедрий вечір і Хрещення. В її основі лежать зернові, зокрема пшениця. Заправляється кутя щедро маком, горіхами та медом [36, 77].

Отже, дані складові сировини утворюють основу для багатьох

улюблених українських страв і допомагають створювати багатий смак та аромат традиційної української кухні. Зазначені продукти харчування становлять основу української кухні і використовуються для приготування різноманітних страв, які відображають культурні та географічні особливості країни.

Адже кухні народів України здатні залучити до себе величезну кількість туристів своєю природною чистотою та легкістю у приготуванні. Ці дві умови можуть бути привабливими для туристичної індустрії харчового комплексу не тільки на своїй етнічній території, але й у всьому світі.

Висновок з 1 розділу

Українська національна кухня – це унікальне явище, яке сформувалося під впливом історичних, культурних, географічних та економічних факторів на території України. Сутність української кухні полягає в глибокій зв'язку з природним середовищем і аграрними традиціями. Основа більшості страв – продукти, які можна виростити в місцевих кліматичних умовах: зернові (пшениця, жито), овочі (картопля, капуста, буряк), фрукти і ягоди, а також м'ясо і молочні продукти.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ В КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB»

2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Coffee Lab»

Кав'ярня «Coffee Lab» є приватним підприємством, яке надає послуги громадського харчування та розташоване у місті Запоріжжя. Найважливішими конкурентними перевагами закладу є доступна ціна його продукції та послуг при високій якості.

Кав'ярня «Coffee Lab» розташована в центрі міста Запоріжжя в районі торговельного центру Аврора, на проспекті Соборному. Географічна близькість закладу до споживача є великою конкурентною перевагою, адже набагато зручніше після прогулянки містом або торговим центром випити кави та відпочити в затишній кав'ярні.

Кав'ярня надає послуги із задоволення потреб населення у харчуванні та проведенні дозвілля. Діяльність кав'ярні включає три взаємопов'язані напрями: виготовлення, реалізацію та організацію споживання, безпосередньо на місці кулінарної продукції та хлібобулочних виробів, продаж холодних та гарячих напоїв, реалізацію для споживання на місці смачних десертів та випічки, а також відбувається роздрібний продаж моносортів кави. Своєю особливістю тут є широкий асортимент кавової продукції в оригінальній подачі, можливість нанесення будь-якого зображення на молочній піні кави або поверхні десертів за допомогою кориці, а також наявність дієтичних десертів майже без вуглеводів.

Кав'ярня може бути чудовим місцем для сімейних зустрічей, затишних обідів чи вечерь. Вони часто пропонують можливості для проведення дитячих свят [43].

Інтер'єр кав'ярні декорований арт-об'єктами та художніми роботами, створюючи незабутнє враження та натхнення для творчої атмосфери. Це ідеальне місце для тих, хто шукає нові враження та бажає насолоджуватися мистецтвом [44].

Кав'ярня «Coffee Lab» відрізняється такими принципами:

1. Пропозиція широкого переліку сортів кави та інших напоїв.
2. Наявністю дієтичних десертів.
3. Обслуговуванням гостей лише від стійки.
4. Відсутністю гарячої кухні.
5. Забороною на паління.
6. Відсутністю алкоголю в меню, навіть як компонент кавових коктейлів.
7. Мінімалістичним стилем в оформленні інтер'єру.

Мета кав'ярні «Coffee Lab» – не тільки задоволення потреб клієнтів у високоякісних напоях і їжі, а й створення сприятливого місця для соціальної взаємодії та культурного збагачення.

Цілі кав'ярні «Coffee Lab» включає наступні аспекти:

1. Забезпечення високоякісної кави та інших напоїв. Головне завдання кав'ярні – пропозиція унікального вибору кавових напоїв високої якості, а також інші напої, як-от чай, фреші та коктейлі.
2. Створення затишної та комфортної атмосфери. Кав'ярня служать місцем для зустрічей, роботи, відпочинку або навчання, тому керівництво закладу створило привабливе та комфортне середовище.
3. Пропозиція швидкого обслуговування. Для людей, які поспішають, кав'ярня «Coffee Lab» пропонує швидке обслуговування та зручність замовлення «на виніс».
4. Продаж додаткових продуктів. Крім основного меню напоїв та їжі, кав'ярня продає спеціалізовані товари, такі як кава на винос, керамічні чашки, кавові аксесуари тощо.
5. Фокус на стійкості та екологічній відповідальності. Дана кав'ярня намагаються мінімізувати свій вплив на довкілля через використання біорозкладаних матеріалів, підтримку сталого виробництва кави, та інші еко-ініціативи.

Місією кав'ярні «Coffee Lab» є задоволення потреб населення міста

Запоріжжя в натуральній каві кращих сортів Арабіки та надання високої якості обслуговування.

Основні цілі кав'ярні «Coffee Lab»:

1. Прибутковість. Основна мета даного підприємства – заробляти гроші. Кав'ярня прагне досягти цього через продаж кави, чаю, сніданків, обідів та інших супутніх товарів.
2. Залучення і утримання клієнтів. Кав'ярня «Coffee Lab» прагне створити привабливе середовище, що спонукає клієнтів повертатися. Це включає в себе високу якість обслуговування, зручність місцезнаходження, затишну атмосферу та консистентну якість продукції.
3. Розширення асортименту продукції. Інновації в меню, такі як сезонні напої, спеціальні пропозиції та власні унікальні продукти допомагають кав'ярні «Coffee Lab» виділятися серед конкурентів.
4. Брендинг і маркетинг. Створення впізнаваного і привабливого бренду. Цілі можуть включати розвиток соціальних медіа, проведення рекламних кампаній, і участь у місцевих подіях для підвищення обізнаності про кав'ярню «Coffee Lab».
5. Розвиток співробітників. Навчання і розвиток персоналу є важливим аспектом для підтримки високої якості обслуговування та залучення талантів.
6. Співпраця з місцевою спільнотою. Кав'ярня прагне стати частиною місцевої спільноти через спонсорство місцевих подій, співпрацю з іншими місцевими бізнесами або участь у місцевих ініціативах.

Приміщення кав'ярні «Coffee Lab» розташовано окремо та має площу 85 квадратних метрів. Розташування кав'ярні забезпечує легку транспортну та пішохідну доступність до великого торгівельного центру міста Запоріжжя – Аврори.

Приміщення є невеликим, але комфортним. В ньому розташована невелика стійка, де відвідувачі можуть насолодитися смачною кавою та десертами, а також поспілкуватися між собою. Стільці дерев'яні, білого

кольору [46]. Стійка також зроблена у світлих тонах. Саме приміщення доволі світле та просторове. На стінах закладу є декілька картин, зроблених з кавових зерен [45].

Для виготовлення десертів та хлібобулочних виробів в кав'ярні є невелика духова піч, гриль, блендер, вафельниця, компактна хлібопічка, вітрина для продукції. Для кавових напоїв є велика та маленька кавові машини, щоб швидше можна було обслужити декілька відвідувачів, кавомолка, невеликий холодильник, де зберігається молоко, соки, яйця та інше необхідне для десертів та кави. Біля робочого місця баристи багато різноманітних сиропів зі смаками шоколаду, карамелі, полуниці, горіхів тощо. Є також багато різних топінгів для десертів.

Кав'ярня «Coffee Lab» відрізняється багатим вибором кавових напоїв, а також наявністю декількох сортів кави для продажу. Також заклад надає можливість покупки відвідувачам зерна різного обсмажування та ароматизовані сорти кави. У клієнтів є можливість вибрати моносорт по країні-виробнику та цінovій категорії. Сировина для кавових та чайних напоїв високої якості та зварена за оригінальною рецептурою.

Крім напоїв, відвідувачам заклад пропонує меню з різних десертів та хлібобулочних виробів. Відмінною особливістю деяких десертів закладу – це варіанти для людей, які стежать за своєю фігурою та здоров'ям.

Абсолютна більшість кав'ярень представляють у своєму асортименті виключно торти та тістечка, що містять велику кількість цукру та добавок. Тому факт наявності в кав'ярні «Coffee Lab» страв низьковуглеводних робить даний заклад більш привабливим серед поціновувачів здорового способу життя.

У закладі «Coffee Lab» функціональна структура управління, де головним є генеральний директор даного підприємства (див. рис. 2.1).

Персонал кав'ярні «Coffee Lab» складає вісім чоловік. Головним є генеральний директор підприємства, який відповідає за загальне керівництво та стратегічне планування [29, 126]. Займається фінансами, маркетингом та

розвитком бізнесу. Також директор наймає на роботу персонал та дає йому вказівки. До обов'язків директора кав'ярні також входить навчання та мотивація працівників закладу.

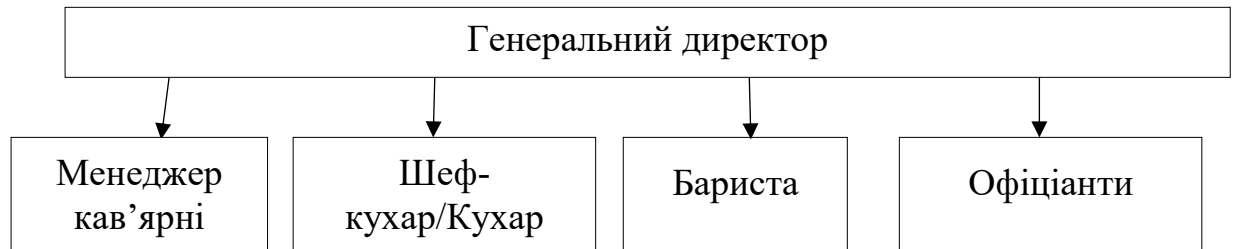


Рис. 2.1 – Функціональна структура управління

Менеджер кав'ярні займається оперативним управлінням кав'ярнею, включаючи планування змін, управління персоналом, контроль якості послуг та вирішення повсякденних питань.

Шеф-кухар/Кухар відповідальний за приготування їжі і напоїв, розробку меню та контроль за якістю продукції та підтримує чистоту на кухні.

Бариста є спеціалістом з кави, який готує кавові напої та знайомить клієнтів з різноманіттям кавових сортів та методів їх приготування. Також бариста підтримує чистоту робочого місця.

Офіціанти забезпечують обслуговування клієнтів, приймають замовлення, сервірують столики, підтримують чистоту в залі та виконують фінансові операції.

Таким чином, кав'ярня «Coffee Lab» є доволі популярним місцем відпочинку серед жителів міста Запоріжжя, де можна насолодитися смачною кавою, також неймовірними десертами та хлібобулочними виробами, які персонал закладу готують прямо при своїх клієнтах. Персонал кав'ярні складає вісім чоловік, які виконують важливі функції для даного підприємства.

2.2. Аналіз меню та ціни в кав'ярні «Coffee Lab»

Кав'ярня «Coffee Lab» – це місце, де можна посидіти в будь-який час і в будь-який день. Обличчя даної кав'ярні – це меню, в якому відображається характер та ідея закладу.

Меню кав'ярні «Coffee Lab» – це перелік усіх страв, напоїв та інших продуктів, які можна замовити в даному закладі. Меню кав'ярні складене таким чином, щоб відповідати різним смакам та потребам клієнтів, включаючи безглютенові опції, а також страви для людей з різними дієтичними обмеженнями. Крім того, меню може змінюватися залежно від сезону, нових трендів у гастрономії та пропозицій кухарів.

Меню в закладі «Coffee Lab» – невелике, але воно насичене на різні кавові та чайні напої, десерти та хлібобулочні вироби (див. дод. А).

Заклад пропонує своїм клієнтам різноманітні види кавових напоїв, а саме:

1. Ристрето – 40 грн.
2. Американо – 46 грн.
3. Еспресо – 25 грн.
4. Капучіно – 48 грн.
5. Подвійне еспресо – 50 грн.
6. Латте – 56 грн.
7. Макіатто – 32 грн.
8. М'ятний шоколад – 65 грн.
9. Мокаччіно – 49 грн.
10. Білий мокко – 52 грн.
11. Гляссе – 62 грн.
12. Раф – 42 грн.
13. Лунго – 43 грн.
14. Аффогато – 45 грн.

Перелік кавових напоїв, який пропонує заклад доволі обширний та

різноманітний. Клієнт може відвідати чашку кави на будь-який смак. Ціни на кавові напої приблизно такі ж, як і у конкурентів в даній галузі. Найдешевшим напоєм є еспресо, вартість якого становить 25 грн. Найдорожчим є м'ятний шоколад – 65 грн. Вага кавових напоїв – різна. Найменшим напоєм за вагою є ристрето – 20 мл, а найбільшим є м'ятний шоколад – 350 мл.

Заклад також пропонує своїм відвідувачам спробувати до кавових та чайних напоїв цікаві додатки:

1. Карамель.
2. Кавове желе.
3. Печиво та вершки.
4. Вершкову матчу.
5. Шоколадну крихту з м'ятою.
6. Полуничні вершки.
7. Ваніль.
8. Морозиво.
9. Шоколад.
10. Сиропи за смаком відвідувача.

В кав'ярні «Coffee Lab» нараховується шість видів чаїв. Вага кожного чайного напою в закладі становить 300 мл. Заклад пропонує наступні види чаїв своїм відвідувачам:

1. Ерл грей – 40 грн.
2. Англійський сніданок – 36 грн.
3. Зелений чай – 33 грн.
4. Жасминовий чай – 36 грн.
5. Чорний чай – 33 грн.
6. Фруктовий чай – 42 грн.

Вартість чаїв в закладі «Coffee Lab» середня серед закладів такого типу в місті Запоріжжя.

До чашки смачної кави або чаю заклад пропонує своїм відвідувачам

дуже смачні десерти:

1. Чізкейк зі свіжою полуницею – 75 грн.
2. Чізкейк з горіховим кранчем та нутеллою – 92 грн.
3. Кей Лайм – 80 грн.
4. Низьковуглеводний десерт з додаванням крекери – 75 грн.
5. Десерт пекан з горіхом та карамеллю – 110 грн.
6. Шоколадна башня – 99 грн.
7. Фаджа з хрустким топінгом – 99 грн.
8. Лімончелло з шоколадною стружкою, посипаний мигдалем – 115 грн.

Ціни в закладі на десерти є трохи вище за середні, але неймовірний ніжний смак десертів варті запропонованої ціни. Найбільшими десертами за вагою є пекан, шоколадна башня – 180 грам. Найменшими десертами за вагою є чізкейк зі свіжою полуницею та чізкейк з горіховим кранчем та нутеллою – 100 грам. Вага інших десертів становить 120 та 150 грам.

Заклад «Coffee Lab» пропонує своїм відвідувачам багатий асортимент на смачні хлібобулочні вироби, а саме на хліб, багети, печиво, булочки та мафіни.

Серед хлібних виробів, вага яких становить 150 грам, заклад пропонує наступні:

1. Пшеничний з медом – 50 грн.
2. Білий хліб з хрусткою корочкою – 45 грн.
3. Цільнозерновий хліб з цедрою лимона – 50 грн.
4. Хліб з помідорами та базиліком – 55 грн.
5. Хліб з корицею та ізюмом – 67 грн.
6. Хліб з медом та насінням соняшника – 70 грн.

Отже, ціни на хлібні вироби в закладі «Coffee Lab» трохи вище середніх, але підприємство пропонує незвичайні сорти свіжого хлібу, який буде смачним додатком до основної страви. Найдорожчим є хліб з медом та насінням соняшника, найдешевший – білий хліб з хрусткою корочкою.

«Coffee Lab» готує для своїх відвідувачів багети, вагою – 180 грам. В меню запропоновані такі варіанти багетів:

1. Багет сохо з хрусткою корочкою та горіховим ароматом – 55 грн.
2. Французький багет – 43 грн.
3. Багет з рубленим житом та тмином – 75 грн.
4. Багет з трьома видами сирів (пармезан, романо та азіаго) – 85 грн.
5. Фокачча – 74 грн.
6. Чіабатта – 65 грн.

Ціни на багети в закладі також вище середніх. Найдорожчим багетом є три сири – 85 грн, а найменшим за вартістю є французький багет.

Заклад «Coffee Lab» також пропонує своїм клієнтам смачні хлібобулочні вироби для чашки кави або чаю. Серед запропонованих в меню виробів є булочки з маком (35 грн.), печиво (35 грн.), кекси авторські (55 грн.), булочки з корицею (42 грн.) та круасани (39 грн.).

У кав'ярні «Coffee Lab» гості можуть насолодитися декількома стравами української кухні на будь-який смак, а саме:

1. Вареники з сиром та насінням льону. Є цікавим та корисним варіантом традиційної української страви, що поєднує в собі класичні смаки з додаванням корисних інгредієнтів. Ніжні вареники з багатим вмістом кальцію та омега-3 жирних кислот, завдяки начинці з низькокалорійного сиру та додаванню меленого насіння льону. Подаються зі сметаною або легким йогуртовим соусом, що додає блюду освіжаючий відтінок. Ідеальний вибір для тих, хто піклується про здорове харчування, не жертвуючи смаком.

2. Вареники з полуницею. Соковиті та ароматні вареники, наповнені свіжими, солодкими полуницями. Подаються гарячими з вершками або розтопленим маслом, що ідеально підкреслює природну солодкість полуниць. Ця страва пропонує справжнє насолоду від літніх фруктів, перетворюючи кожен кусень на маленьке свято.

3. Млинці з вишнею та шоколадом. Тонкі, ароматні млинці, начинені соковитими вишнями та политі ніжним шоколадним соусом. Це

блюдо поєднує в собі кислинку вишень та солодощі шоколаду, створюючи ідеальний десерт для будь-якого часу дня. Подаються теплими, посипані тертим шоколадом для додаткового задоволення.

4. Пиріг з яблуками та заварним кремом. Ніжний, ароматний пиріг із свіжих, слабосолодких яблук, прослоений розкішним заварним кремом. Це блюдо демонструє класичне поєднання кислуватих яблук та гладкого, маслянистого крему. Зверху пиріг покритий тонким шаром цукрової пудри для додання вишуканості.

Ціни на страви української кухні в кав'ярні достатньо демократичні. Вартість вареників з сиром та насінням льону складає 135 грн., вареники з полуницею – 140 грн., вартість млинці складає 120 грн., а пирога з яблуками – 130 грн.

Отже, заклад громадського харчування «Coffee Lab» має невелике, але доволі насичене меню, де запропоновано відвідувачам 6 видів чаю на будь-який смак та 14 видів кавових напоїв. Заклад славиться смачними та незвичайними десертами, а також хлібобулочними виробами.

2.3. Організація роботи в кав'ярні «Coffee Lab»

Повсюдне прискорення ритму життя змінює звички людей. Тому кав'ярні стають одним з найпопулярніших місць відпочинку серед сучасних людей.

«Coffee Lab» – ця кав'ярня відома своїми авторськими кавовими напоями та великим вибором десертів та солодощів. Вони також пропонують страви української кухні. Дана кав'ярня має свою унікальну атмосферу, але всі вони прагнуть створити затишне та дружнє середовище для клієнтів.

У цій кав'ярні можна насолодитися широким вибором кавових напоїв, включаючи еспreso, капучіно, латте та інші. Заклад віддає перевагу використанню високоякісних кавових зерен і може пропонувати різні сорти кави з усього світу. Крім кави, «Coffee Lab» також пропонує чай, холодні

напої, свіжі соки та інші безалкогольні напої.

Атмосфера в «Coffee Lab» зазвичай дуже затишна та комфортна, ідеальна для відпочинку з книгою або для зустрічі з друзями. Кав'ярня має стильний інтер'єр зі зручними м'якими кріслами, маленькими столиками, барною стійкою та приємною музикою.

В закладі є два шеф-кухарі, два баристи-кухарі та два офіціанти, які працюють позмінно. Весь персонал закладу виглядає охайно. В компанії існують правила обов'язкової відповідності прописаним нормам зовнішнього вигляду.

Кожного ранку кухарі за час до відкриття кав'ярні приходять на роботу і починають готувати смачні десерти та хлібобулочні вироби, а також роблять заготовки, щоб потім можна було швидше приготувати замовлення клієнтів. Загалом за день кухар робить декілька страв української кухні, десертів та хлібобулочних виробів з меню. Перед відкриттям закладу він обов'язково повинен привести своє робоче місце у порядок. Протягом дня кухар робить замовлення власнику закладу, де вказує позиції, які необхідно привести до закладу.

Баристи та офіціанти приходять за пів години до відкриття закладу. Бариста обов'язково підготовлює своє робоче місце, прогріває кавомашину, робить заготовки для коктейлів та інших напоїв. До обов'язків офіціанта входить прийняття замовлення клієнтів, які бажають відпочити безпосередньо в закладі, а також розрахувати його. Після кожного клієнта офіціант повинен прибрати посуд та протерти стіл. До обов'язків офіціантів, які і баристи входить робота з касовим апаратом для того, щоб розраховувати відпочиваючих [6, 41]. В кінці кожного робочого дня офіціант повинен зробити невелике прибирання приміщення.

Заклад оснащений сучасною технікою та касовим апаратом для того, щоб персоналу було зручно працювати. В кав'ярні сучасні холодильні камери, вітрина, кавова машина, гріль, кавамолка, фільтр для води, професійна електрична духовка, блендер з насадкою міксера, електричний

чайник тощо, які роблять процес приготування кавових і чайних напоїв, а також десертів та випічки більш швидким та приємним.

Важливим моментом роботи кав'ярні «Coffee Lab» є подача напоїв клієнтам, який є цікавим параметром, важливим як для залучення, так і для утримання відвідувачів. В компанії є особливий спосіб подачі кави. Наприклад, напої зазвичай подані естетично, з дотриманням естетики та стилю закладу [44]. Також при подачі десертів, баристи-кухарі обов'язково роблять карамельні ниті, якій роблять страву більш неординарною. За бажанням клієнта бариста-кухар може написати його ім'я сиропом або топінгом. Кав'ярня надає супровідні матеріали до кави, такі як кубики цукру, шоколадки або печиво. У кав'ярні «Coffee Lab» напої повинні приготовані з високоякісних інгредієнтів та відповідати стандартам закладу. Подається кава з яскраво вираженими ягідними нотками або з легким ароматом цитрусу за бажанням клієнта. Баристи мають високий рівень кваліфікації та знають різні методи приготування кави та інших напоїв. Адже ці правила допомагають забезпечити високу якість обслуговування та задоволення клієнтів у кав'ярні [43].

В закладі при замовленні кави або чаю на виніс клієнтам пропонується спеціальний гофрований стакан з назвою закладу, а також з посиланням на сайт та інстаграм-сторінки. До кожного стакану відвідувачу дають спеціальну пластикову кришку, а також «комплімент» від закладу – невелику цукерку, шоколадку або печиво. При подачі напою у кав'ярні, обов'язково чашка йде разом з блюдцем, а також «компліментом» від закладу. Хлібобулочні вироби подають в невеликих паперових пакетах з назвою закладу, його адресою та з посиланням інстаграм-сторінки.

Подача десертів в кав'ярні є важливим елементом, що додає до загального враження від відвідування закладу. Всі десерти закладу привабливо оформлені та апетитно виглядають. Вони прикрашені свіжими фруктами, шоколадними глазурями, м'ятними листочками та іншими декоративними елементами. Всі десерти приготовані з високоякісних

інгредієнтів та мають чудовий смак. Вони також відповідають різним дієтичним обмеженням, таким як безглютенова, веганська або безцукрова дієта [27, 100]. Десерти в закладі можуть бути подані або на чистій тарілці або на стильній платформі, що підкреслює їх привабливість та естетику.

Кав'ярня «Coffee Lab» пропонує широкий вибір десертів, щоб задовольнити різноманітні смаки клієнтів. Це включає торти, пироги, мафіни, кекси, круасани, еклери та інші солодкі вироби.

При подачі десерту офіціант закладу зазвичай рекомендує певні напої, які ідеально поєднуються з конкретними десертами. Наприклад, фруктові десерти можуть бути супроводжені свіжими соками або фруктовими чаями, тоді як шоколадні десерти – кавою чи гарячим шоколадом. Ці аспекти допомагають створити приємний та смачний досвід для клієнтів кав'ярні «Coffee Lab».

Подача хлібобулочних виробів в кав'ярні «Coffee Lab» також має свої особливості, які створюють приємний досвід для клієнтів, а саме [25, 73]:

1. Різноманітність вибору. Заклад забезпечений широким вибором хлібобулочних виробів, щоб задовольнити різноманітні смаки клієнтів. Це може включати круасани, багети, хліб, булочки, кекси, мафіни, сендвічі та інші продукти.

2. Якість і свіжість. Всі хлібобулочні вироби виготовлені з високоякісних інгредієнтів та мають чудовий смак. Вони також завжди свіжі та приготовлені нещодавно.

3. Подача хлібобулочних виробів у закладі «Coffee Lab» дуже естетична з використанням стильних тарілок та кошиків, а також красиво оформлена. Якщо хліб або багет на виніс, то обов'язково виріб запаковий у брендований еко-пакет. Це підкреслює привабливість та якість продуктів.

4. Персонал закладу завжди надає рекомендації клієнтам щодо хлібобулочних виробів та їх супровідних інгредієнтів, щоб допомогти їм зробити правильний вибір [25, 75].

Керівництво закладу «Coffee Lab» віддає перевагу ввічливому,

професійному та швидкому обслуговуванню клієнтів. Задоволені клієнти зазвичай повертаються ще раз і рекомендують кав'ярню іншим.

В кав'ярні також існує спеціальна програма лояльності клієнтів, яка є дуже важливою для повторним продажів. В закладі пропонують спеціальні картки з кожним 10 напоєм у подарунок. Картка створюється за номером телефону клієнта прямо на місці, без тривалої процедури реєстрації. Персонал закладу також може простежити, які напої клієнт зазвичай замовляє.

Таким чином, при організації роботи закладу «Coffee Lab» найбільшу кількість функціональних обов'язків покладено на керівника та кухаря. Останній готує смачну випічку та десерти, а також страви української кухні відвідувачам. Персонал закладу завжди виглядає охайно, а також обслуговує клієнтів згідно з правилами етикету.

Будь-який напій вимагає особливого підходу до приготування та подачі. Тоді смак відчувається яскравіше, та й пити його набагато приємніше. У випадку з кавою, до процесу подачі напою підходять з особливою серйозністю, настільки легко зруйнувати тонку в'язь з аромату, смаку та зовнішнього вигляду напою [39, 170].

У кав'ярні «Coffee Lab» можна замовити каву та страву як за столик, так і на барній стійці. За столик офіціанти своїм відвідувачам принесуть і виставлять каву на блюдце, поряд поставлять шматковий цукор із щипцями, серветки. На блюдце розташовують ложечку та комплімент від закладу у вигляді шоколадки або іншої солодкої дрібниці. Залежно від обраної кави поруч із блюдцем може бути склянка з водою (для еспreso), молочник з молоком або вершками (для кави з вершками). Якщо вибраний вид кави подається в кавнику, офіціант виставляє перед гостем порожню чашку і наповнює її, лише отримавши дозвіл. Кава, що залишилася в кавнику, переміщається праворуч гостя, щоб йому було комфортно долити собі напій пізніше.

За барною стійкою можна швидко отримати та випити кави. Спочатку

гостю виставляють блюдо з ложкою, тим часом бариста готує напій і наливає його у чашку. Цукор, комплімент виставляються таким чином, щоб гостю було зручно. В іншому правила подання незмінні.

Висновок з 2 розділу

Кав'ярня «Coffee Lab» є одним з закладів громадського харчування Запоріжжя, яке розташовано у самому серці міста. У закладі дуже цікавий інтер'єр, який приваблює гостей серед місцевих жителів та гостей міста Запоріжжя та створює затишне та привабливе середовище, яке відображає концепцію закладу. Кав'ярня пропонує своїм відвідувачам різні цікаві та корисні десерти, ароматну каву з різних країн світу, смачний чай, хлібобулочні вироби та страви української національної кухні за помірними цінами.

РОЗДІЛ 3. НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНІ ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В КАВ'ЯРНІ «COFFEE LAB»

Українська кухня славиться своєю різноманітністю та смаком. У кав'ярні «Coffee Lab», яка спеціалізується на смачній каві та десертах, присутні українські страви, які відображають культурні та кулінарні традиції країни. Однією з таких страв, яка подається у запорізькому закладі є вареники з сиром та насінням льону.

Вареники – один з традиційних і повсюдно відомих ласощів української кухні. Якщо деякі страви популярні лише, скажімо, на Галичині чи Слобожанщині, то це можна назвати загальнокультурним надбанням, адже їх знають та люблять усі від Чернігова та до Одеси [40].

Дана страва є однією з найвідоміших та найулюбленіших в українській кухні, яка має глибокі корені в культурі та традиціях країни. Вони представляють собою вид пельменів, що складаються з тонкого тіста, яке зазвичай роблять із борошна, води та солі, а іноді додають яйце для еластичності. Всередину тіста поміщають різноманітні начинки – від солодких до солоних [49].

Сутність вареників полягає в їх глибокому культурному значенні для українців, символізуючи гостинність та родинну традицію, що передається з покоління в покоління.

Вареники з сиром та насінням льону – це смачна і корисна страва, яка поєднує в собі ніжне тісто, сир, який може бути свіжим або твердим, та додавання насіння льону для більшого корисного впливу. Ці вареники можуть бути подані як гарячою стравою або зі сметаною або соусом. Насіння льону додає хрусткості і багато корисних жирних кислот, а сир надає страві ситність і багатий смак.

Дана страва користується попитом серед відвідувачів кав'ярні «Coffee Lab», адже відомо, що сир і вироби з нього мають підвищену харчову цінність, оскільки відрізняються високим вмістом білка з повноцінним

амінокислотним складом. Білки сиру частково пов'язані з солями фосфору та кальцію, що сприяє кращому їхньому перетравленню в організмі людини [56].

Насіння льону містить поліненасичені жирні кислоти, кальцій, калій, фосфор, магній, рослинні білки, вітаміни та інші корисні харчові речовини [53].

Введення рослинних компонентів у молочну основу сприятиме підвищенню харчової цінності кінцевого продукту, покращенню його вітамінного та мінерального складу. Крім того, молочні продукти допомагають засвоєнню кальцію з інших продуктів, покращують його біодоступність [23, 101].

Сутність вареників з сиром та насінням льону полягає в поєднанні традиційного українського блюда з корисними та смачними інгредієнтами. Ось ключові аспекти цієї страви:

1. Ніжне тісто. Вареники виготовляються з ніжного тіста, яке має м'яку текстуру та піддається гарному варіантові. Воно створює основу для начинки та забезпечує приємний смаковий досвід.

2. Сир. В якості начинки використовується сир, який може бути свіжим, твердим або плавленим. Сир додає страві ситність та багатий смак.

3. Насіння льону. Додавання насіння льону до начинки збагачує страву корисними жирними кислотами та іншими поживними речовинами. Насіння льону також може надати страві хрусткості та особливого смаку.

4. Соус або сметана. Вареники зазвичай подаються з соусом або сметаною, що додає страві додаткової смакової глибини та м'якості.

Загалом, вареники з сиром та насінням льону поєднують в собі класичні смаки української кухні з корисними та ситними інгредієнтами, що робить їх популярними та універсальними стравами.

Така масова популярність з одного боку породила величезну різноманітність рецептів, які однаково можуть називатися класичними. З іншого боку, ця ж популярність робить історію страви більш таємничою.

Адже достеменно дізнатися, в якому регіоні він з'явився і який рецепт був першим, стає складнішим.

Історія вареників з сиром та насінням льону, як і багатьох страв, пов'язаних з українською кухнею, має свої корені у давніх часах, коли люди використовували доступні продукти для приготування страв.

Ця страва стала частиною української кухні багато століть тому, але відомо, що прийшла вона з півдня. Щось схоже під назвою дюшвар робили в Османській імперії. Як відомо, ще від зародження козацтва українські воїни не лише воювали, а й торгували з турками, що сприяло культурному обміну [48].

Щоправда, дюш-вар суттєво відрізняється від вареників і більше схожий на пельмені: зазвичай містять лише м'ясо, мають іншу форму. Так що не можна сказати, що ця страва, що прийшла в нашу кухню ззовні [49].

Вареники одразу стали популярними по всій Україні і на століття увійшли до її культури. Можна згадати, що саме вареники з вишнями їв Пузатий Пацюк – запорожець-чаклун, до якого прийшов за порадою Вакула у повісті Гоголя «Ніч перед Різдом». Вареники згадуються і в інших творах [37, 55].

Вареники в українській кухні мають багато варіацій начинки, яка може включати сир, ягоди, фрукти, картоплю, капусту та інші інгредієнти. Додавання насіння льону, яке є багатим на корисні жирні кислоти та інші поживні речовини, є сучасними удосконаленням цієї класичної страви.

Історія вареників з сиром та насінням льону, подібно до історії багатьох страв, досить давня і пов'язана з культурою та традиціями країн, де ця страва вважається популярною. Сирні вареники є однією з найбільш улюблених страв української кухні та входять до загального канону східноєвропейської кулінарії.

Сир в Україні був використовуваний як харчовий продукт ще в давні часи. Згідно з археологічними знахідками, вареники з сиром могли бути частиною харчування українців ще в середньовіччі. Сир, який виготовлявся з

кислого молока, був доступним та популярним продуктом серед селянства та міщан. Цей продукт був також важливим джерелом білка та інших корисних поживних речовин.

Саме вареники з сиром стали символом української кухні. Вони виготовляються шляхом зліплення тонкого шару тіста навколо начинки з сиру, після чого варяться або смажаться. Ця страва вважається не лише смачною, але й поживною та ситною, що робить її популярною як серед дітей, так і серед дорослих.

Вареники з сиром стали не лише частиною української кухні, але й символом української культури та традицій. Вони є обов'язковим елементом святкового столу під час різних українських свят, а також популярною стравою у кафе та ресторанах, де пропонують українську кухню.

Приготування вареників з сиром та насінням льону може варіюватися в залежності від рецепту та власних уподобань. Ось декілька основних методів:

Традиційне варіння:

1. Зробити тісто з муки, води та солі за рецептом тіста на вареники.
2. Вибрати насіння та насіння льону.
3. Розкатати тісто на пласт, вирізати круги за допомогою склянки або вирізки.
4. На кожний круг покласти трохи вишні та зліпити краї тіста, утворюючи вареник.
5. Покласти вареники у киплячу підсолону воду та варити до того моменту, поки вони не спливають на поверхню, приблизно 2-3 хвилини.
6. Зняти вареники з води та дати їм трохи остинути перед подачею.

Приготування на пару:

1. Приготувати тісто, сир та насіння льону, як і для традиційних вареників.
2. Розкатати тісто на тонкий пласт, а потім вирізати його на круги.
3. Кожен круг тіста наполовину наповнити сиром та насінням

льону, а потім зліпити його пополам, утворюючи напівмісяці.

4. Розігріти пароварку та викласти на неї вареники.
5. Варити їх на пару протягом 10-15 хвилин або до готовності.

Смаження:

1. Приготувати тісто та начинку як зазвичай.
2. Зліпити вареники та підготувати сковороду з розігрітим рослинним маслом.
3. Помістити вареники на сковороду та смажити з обох сторін до золотисто-коричневого кольору.
4. Після смаження дати їм трохи остигнути перед подачею.

Ці методи можна варіювати в залежності від смаку та уподобань клієнтів закладу.

Нами були розглянутий та запропонований варіант рецептури вареників з сиром та насінням льону у закладі «Coffee Lab» залежно від кількості інгредієнтів, що вносяться: сиру напівжирного, льону і цукру. Співвідношенням цих продуктів рекомендовано 44:5:4 і 44:8:4 [50].

Рецептура вареників з сиром та насінням льону представлена у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Рецепттура вареників з сиром та насінням льону у кав'ярні «Coffee Lab»

Найменування сировини	Маса сировини, г	
	Брутто	Нетто
Сир напівжирний	474	470
Борошно пшеничне вищого сорту	298	295
Яйце куряче	60	40
Цукор-пісок	25	25
Сіль поварена	4	4

Продовження таблиці 3.1

Найменування сировини	Маса сировини, г	
	Брутто	Нетто
Льон просмажений подрібнений	66	65
Ванілін	1	1
Вода	100	100
Вихід	-	1000

При виробництві вареників з сиром і насінням льону у закладі громадського харчування «Coffee Lab» в борошно пшеничне додають воду, яйця, сіль кухонну харчову, цукор-пісок і замішують тісто. Для приготування начинки сир жирний пропускають через протирочну машину, додають яйця, льон, обсмажений, подрібнений, борошно пшеничне, цукор-пісок, ванілін і ретельно перемішують. Потім формують вареники, стискають краї і варять при слабкому кипінні (5 ± 2) хвилин. Відпускають з олією або сметаною, або олією та сметаною за бажанням клієнта [51].

При виробництві вареників з сиром та насінням льону у закладі «Coffee Lab» технологічна схема включає додатково такі операції: заморожування формованих виробів до досягнення температури в центрі виробу мінус (18 ± 2) °C, фасування, пакування та маркування [32, 103].

Розроблені вироби мають напівкруглу форму, щільну поверхню; колір виробу – молочний, начинки – білий, з коричневими вкрапленнями насіння льону; консистенція – м'яка, ніжна, однорідна по всій масі; смак і запах – сирний, зі слабким присмаком та запахом льону.

Технологічна схема приготування вареників з сиром та насінням льону включає кілька основних етапів, від замішування тіста до формування та варіння вареників.

Технологічна схема виробництва вареників з сиром та насінням льону представлена на рисунку 3.1.

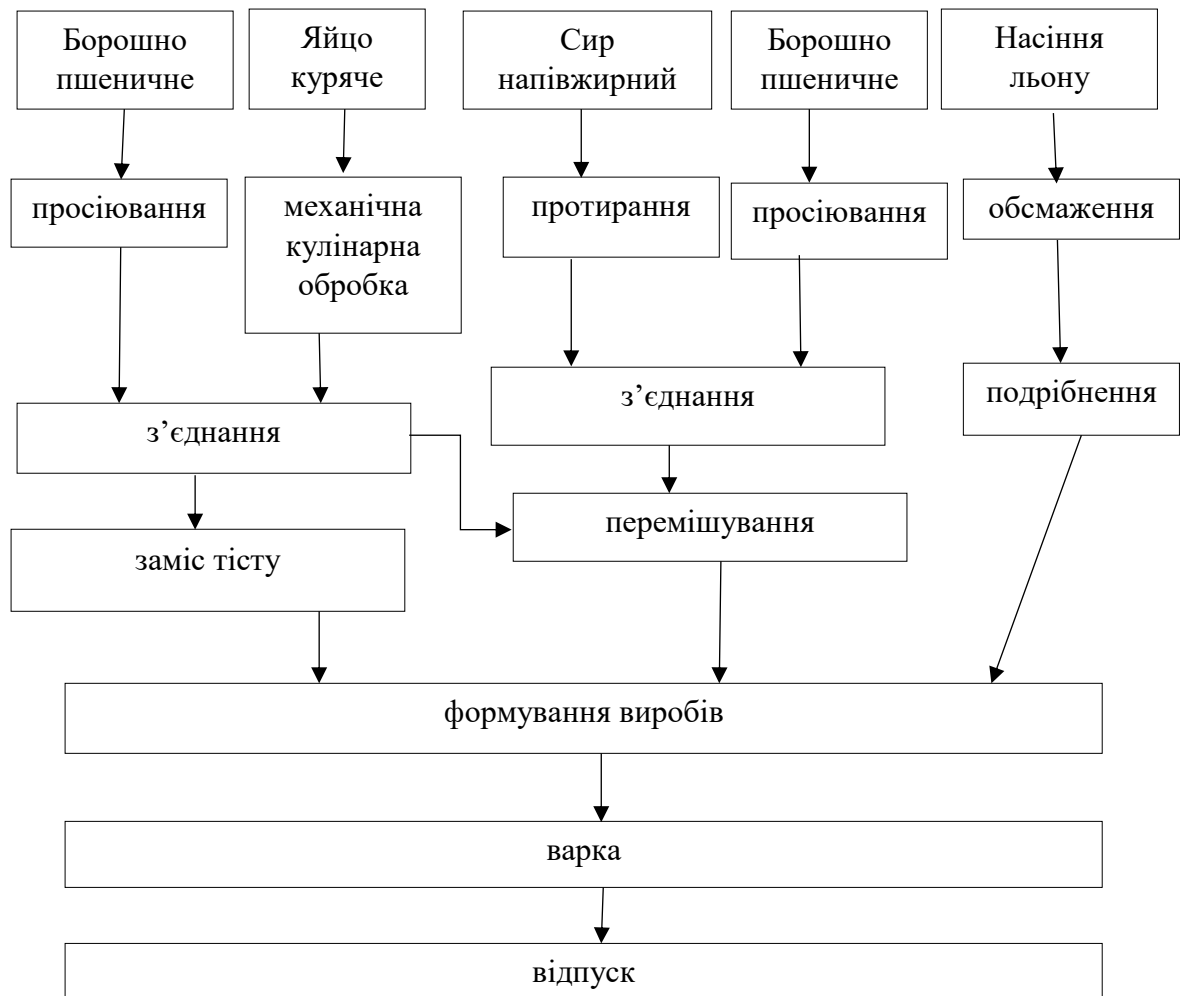


Рис. 3.1 – Технологічна схема приготування вареників з сиром та насінням льону у закладі «Coffee Lab»

Вареники з сиром та насінням льону можуть бути не тільки смачними, але й корисними завдяки вмісту мінеральних речовин, які вносять їх інгредієнти. Вареники з сиром та насінням льону можуть мати кілька корисних властивостей, особливо якщо вони приготовані з якісних та натуральних інгредієнтів. Ось деякі з них:

1. Багатість білком. Сир, який є основним інгредієнтом вареників, містить велику кількість білка, який є важливим будівельним матеріалом для м'язів, кісток і шкіри.

2. Насиченість омега-3 жирними кислотами. Лляне насіння є одним з найкращих джерел омега-3 жирних кислот серед рослинних продуктів. Ці

жирні кислоти корисні для серця, мозку і загального здоров'я.

3. Вміст вітамінів і мінералів. Сир містить вітаміни А, D, Е та групи В, а також мінерали, такі як кальцій, фосфор і цинк, які є важливими для здоров'я кісток, зубів і імунної системи.

4. Вміст дієтичних волокон. Лляне насіння містить значну кількість дієтичних волокон, які сприяють нормалізації травлення та підтримці здорової кишкової флори.

5. Контроль глюкози в крові. Насіння льону містить розчинні волокна, які можуть допомогти знизити рівень цукру в крові і підтримувати стабільний рівень глюкози в крові.

Загалом, вареники з сиром та насінням льону можуть бути смачним та корисним додатком до раціону харчування, якщо вони приготовані з використанням якісних та натуральних інгредієнтів. Тому включення вареників з сиром та насінням льону до раціону може допомогти забезпечити ваш організм корисними поживними речовинами і підтримати здоров'я [15, 66].

Основні мінерали, які можна знайти в цій страві:

1. Кальцій. Основним джерелом кальцію в варениках є сир. Кальцій важливий для здоров'я кісток і зубів, а також відіграє роль у функціонуванні нервової системи і м'язів.

2. Магній. Насіння льону багате на магній, який допомагає регулювати рівень цукру в крові, підтримує здоров'я серцево-судинної системи та сприяє нормалізації кров'яного тиску.

3. Калій. Даний мінерал є важливим для підтримки нормальної роботи серця, м'язів і нервової системи, а також для регулювання балансу рідин і кров'яного тиску в організмі. У варениках з сиром та насінням льону калій може міститися у помірних кількостях. Адже насіння льону є одним з найкращих рослинних джерел калію. У 100 грамах насіння льону міститься приблизно 813 мг калію. Залежно від типу сиру, він також може містити калій.

4. Натрій. Даний мінерал є також дуже важливим елементом, який допомагає регулювати рівень рідин в тілі та підтримувати нормальну роботу нервової системи. У варениках з сиром та насінням льону вміст натрію може залежати від кількох факторів, зокрема від кількості солі, що додається під час приготування тіста та начинки, а також від типу сиру.

5. Селен, який входить до складу насіння льону. Селен відомий своїми антиоксидантними властивостями, що захищають клітини від пошкодження.

6. Залізо. Насіння льону та сир містять залізо, яке є критично важливим для транспортування кисню в крові та підтримки енергетичного обміну.

7. Потасій. Насіння льону в даному виді вареників, до складу якого входить потасій допомагає регулювати баланс рідин в тілі і підтримує нормальну роботу серця [7, 77].

Ці мінеральні речовини роблять вареники з сиром та насінням льону не тільки смачною, але й корисною частиною збалансованого харчування.

Так як для вживання в їжу вареники піддають тепловій обробці нами проведені дослідження щодо визначення масової частки мінеральних речовин у напівфабрикаті та одразу після закінчення технологічного процесу приготування (див. рис. 3.2).

Як видно з рис. 3.2, вміст мінеральних речовин у варениках з сиром та насінням льону після теплової обробки знизився, але незначно: кальцію на 14,5%, калію – 17,3%, натрію – 5,4%, магнію – 3,8% [54].

Подача вареників з сиром та насінням льону у кав'ярні «Coffee Lab» вимагає дотримання певних правил та стандартів, щоб гарантувати, що страва виглядає привабливо і є смачною. Ось кілька ключових правил подачі вареників в даному закладі:

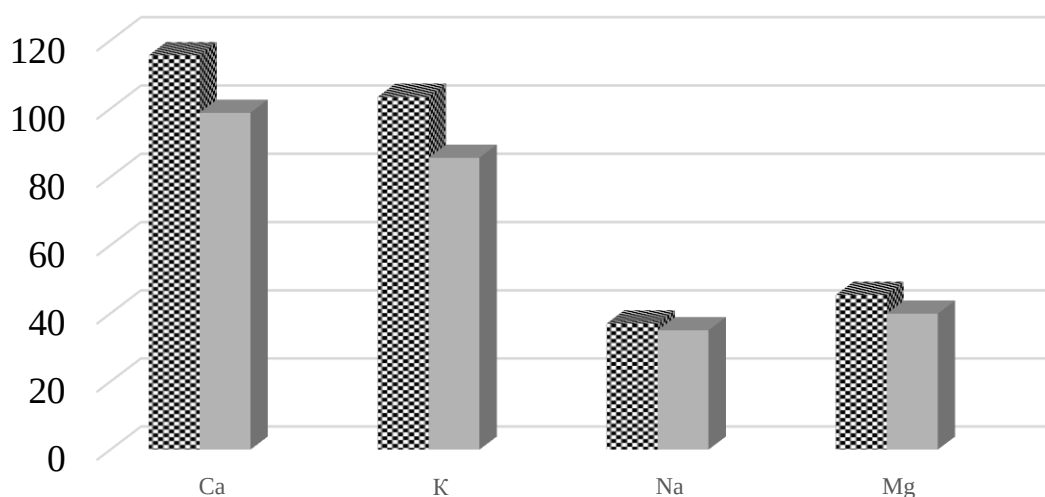
1. Температура подачі. Вареники у закладі завжди подаються гарячими. Дана страва фарширована сиром та насінням льону, тому важливо забезпечити, щоб вони були добре прогріті всередині.

2. В закладі «Coffee Lab» дуже яскрава презентація вареників з сиром та насінням льону. Кухарі вареники акуратно викладають на тарілку білого кольору. Зазвичай вони використовують парну ложку або щипці для того, щоб не пошкодити їх форму. Важливо при подачі вареників у закладі, щоб на тарілці не було зайвої рідини або соусу, що витікає. Заклад спеціалізується на сімейному відпочинку, тому використовуються також веселі та кольорові дитячі тарілки для подачі вареників.

3. У кав'ярні подають вареники з різними соусами, такими як сметана, вершкове масло чи ягідні соуси за бажанням клієнта. Соуси подаються окремо у маленьких мисочках поряд з варениками.

4. При подачі вареників з сиром та насінням льону обов'язкова подача інструментів для їжі. В закладі «Coffee Lab» відвідувачам пропонується виделка та ніж, адже вареники достатньо великого розміру та подаються з соусом.

5. Стіл офіціанти закладу накривають відповідно до загальної атмосфери закладу, забезпечуючи, щоб серветки, столові прибори та посуд виглядали охайно.



▣ Вареники з сиром та насінням льону (напівфабрикат)

■ Вареники з сиром та насінням льону після теплової обробки

Рис. 3.2 – Зміст мінеральних речовин у варениках з сиром та насінням льону

Дотримуючись цих правил заклад «Coffee Lab» робить подачу вареників з сиром та насінням льону естетично привабливою та зберігає відчуття вишуканості ресторанного сервісу.

Сервіс в закладі «Coffee Lab» на достатньо високому рівні, але ми можемо запропонувати декілька цікавих рекомендацій для залучення та утримання клієнтів. Ось декілька способів, які можуть допомогти в цьому:

1. Підвищення якості напоїв. Повністю керівництву закладу необхідно зосередитися на якості кави та інших напоїв, які він пропонує своїм клієнтам. Використовувати високоякісні інгредієнти та навчати персонал правильно готувати напої.

2. Доброзичливий персонал. Навчити свій персонал бути ще більш дружнім, ввічливим та професійним. Клієнти завжди цінують хороше обслуговування.

3. Створення затишної атмосфери. Забезпечити комфортну та затишну обстановку у кав'ярні. Використовувати лише приємну музику, розмістити декілька зручних меблів та створити приємне освітлення.

4. Інновації в меню. Керівництву закладу варто розглянути можливість розширення меню, додавши нові, цікаві та унікальні напої та страви, які привернуть увагу клієнтів [33, 203].

Розширення меню українськими стравами також може бути чудовим способом привернути нових клієнтів та підкреслити унікальність закладу «Coffee Lab». Додати до меню не лише українські десерти, а й класичні українські страви, такі як борщ, вареники, голубці, деруни, ковбаса, сало з часником тощо. Це дозволить клієнтам насолоджуватися смаками національної кухні. Розглянути можливість додавання страв з різних регіонів України, таких як козацькі страви з південної України, гуцульські страви з Карпат або страви з Полісся. Це дозволить клієнтам відкрити для себе різноманіття кулінарних традицій. Також кухарям закладу варто використовувати сезонні продукти та інгредієнти для створення спеціальних страв, які відображають смаки та продукти, що є у різні пори року.

Спробувати створити авторські або модернізовані версії класичних українських страв, додаючи нові інгредієнти або елементи приготування [30, 96].

5. Розвиток онлайн-присутності. Керівництву кав'ярні «Coffee Lab» треба будувати сильну присутність у соціальних мережах. Розміщувати фотографії та відео закладу, спеціальні пропозиції та акції, а також відгуки задоволених клієнтів. Кав'ярні «Coffee Lab» треба ввести розсилку електронних листів для клієнтської бази з акціями, спеціальними пропозиціями та оновленнями про кав'ярню. Це може стимулювати клієнтів повертатися до закладу знову. Варто також створити відео контент, такий як віртуальні екскурсії по кав'ярні, демонстрація приготування кавових напоїв або інтерв'ю з баристою. Відео може бути опубліковано на веб-сайті або соціальних медіа каналах. Адже ці стратегії допоможуть підвищити усвідомленість про кав'ярню серед клієнтів і позитивно вплинуть на бізнес.

6. Постійне навчання персоналу. Керівництву треба забезпечити постійне навчання персоналу з метою поліпшення навичок обслуговування та підвищення якості сервісу. Використовувати ресурси онлайн-навчання, такі як відеоуроки або курси з кавоваріння та української кухні, щоб забезпечити персоналу доступ до професійної інформації та навичок. Проводити практичні вправи та тренування з приготування кавових напоїв, обслуговування клієнтів та роботи з обладнанням. Адже постійне навчання персоналу допоможе забезпечити високу якість обслуговування та задоволення потреб клієнтів, що в свою чергу позитивно вплине на успішність вашого бізнесу.

Таким чином, подача вареників з сиром та насінням льону у кав'ярні «CoffeeLab» має кілька основних переваг, а саме: розширення асортименту, тому що додавання вареників до меню кав'ярні робить його більш різноманітним і привабливим для різних смаків клієнтів; традиційність, адже вареники є популярною українською стравою, що додає аутентичності із додаванням елемента традиційної української кухні до асортименту кав'ярні

«CoffeeLab»; вареники з сиром та насінням льону мають чудовий смак та високу поживну цінність, що робить їх популярними серед клієнтів, які шукають смачні та задовільні страви; дана страва української кухні може бути ідеальним варіантом для сніданку або перекусу. Отже, включення вареників з сиром та насінням льону до меню кав'ярні «Coffee Lab» є вигідним кроком для розширення бізнесу та задоволення потреб клієнтів.

Висновок з 3 розділу

Вареники є однією з найпопулярніших традиційних страв української кухні і широко використовуються у закладах громадського харчування в Україні та за її межами. Їхня універсальність і різноманітність начинок роблять вареники ідеальною стравою для різних типів закладів, від кафе до ресторанів вищого класу. У кав'ярні «Coffee Lab» є два різновиди цієї традиційної страви, а саме: вареники з полуницею та з сиром і насінням льону. Адже включення вареників у меню закладу «Coffee Lab» не тільки відзначає культурну ідентичність, але й забезпечує універсальність і популярність цієї страви серед широкого кола гостей.

ВИСНОВКИ

Під час написання кваліфікаційної дипломної роботи було визначено поняття та сутність української національної кухні. Під даним терміном розуміють сукупність традиційних страв, які виробляються та споживаються в українському культурному просторі. Сутність української кухні відображає багатовікові традиції, регіональні особливості та національну ідентичність українського народу. Дана кухня відображає багатство традицій та культурних особливостей українського народу і відіграє важливу роль у формуванні національної ідентичності.

В роботі досліджено, що історія української національної кухні налічує тисячоліття і відображає багату спадщину різноманітних культурних, географічних та історичних впливів. Основними моментами в історії української кухні є такі періоди: давній, період Середньовіччя, XIV-XVII століття, період Російської імперії, радянський період та сучасність. На даному етапі українська кухня продовжує бути важливою частиною національної ідентичності, відображаючи багатство і різноманіття культурних традицій та смаків.

Основна сировина, що використовується в українській кухні, варіюється залежно від регіону та сезону. Найпоширенішою сировиною української національної кухні є овочі, риба, м'ясо, злакові культури, овочі та ягоди. Ці продукти становлять основу української кухні і використовуються для створення багатого різноманіття страв, які відзначаються багатим смаком і традиційним характером.

Проведно аналіз кав'ярні «Coffee Lab», яка є унікальним для ринку міста Запоріжжя закладом, відмінними рисами якого є: обслуговування гостей лише від стійки, згідно з американською концепцією обслуговування; надання в меню кав'ярні низки дієтичних десертів та закусок; наявність у меню різних альтернативних способів заварювання кави; ексклюзивна подача кавових напоїв; наявність у меню декілька страв української національної

кухні.

Зроблено аналіз меню та цін в кав'ярні «Coffee Lab», тому можна зауважити, що заклад пропонує своїм відвідувачам 6 видів чаю; 14 видів кавових напоїв; смачні та нестандартні десерти, декілька страв української кухні, такі як: вареники з сиром та насінням льону, вареники з полуницею, млинці з шоколадом та вишнею, пиріг з яблуками та заварним кремом, а також неймовірні хлібобулочні вироби. Цінова політика закладу вище середньої, порівняно з закладами-конкурентами такого рівня. На додаток до смачного десерту або кави, клієнту можуть запропонувати цікаві сиропи, топінги, шоколад, морозиво, кавове желе тощо.

Кав'ярня «Coffee Lab» оснащена сучасною технікою, яка допомагає персоналу робити смачну каву та десерти. Персонал закладу робить все професійно, тому обслуговування на доволі високому рівні. В закладі існує програма лояльності та приємні бонуси для відвідувачів – кожна 10 чашка кави у подарунок, таким способом персонал кав'ярні знайомиться та запам'ятовує уподобання клієнтів.

На підставі результатів було досліджено рецептуру та технологію вареників з сиром та насінням льону, які подаються у запорізькому закладі в кав'ярні «Coffee Lab». Дана страва української кухні дуже смачна та популярна серед клієнтів, тому вона є причиною для повторних відвідин закладу «Coffee Lab», збільшуючи його популярність та дохідність. Використання насіння льону дозволяє збагатити вироби мінеральними речовинами, збільшити масову частку білків, рослинних жирів, вуглеводів та деяких вітамінів. Таке поєднання привертає увагу людей, які приділяють увагу здоровому способу життя та харчуванню. В запорізькому закладі «Coffee Lab» дотримуються всі правила цікавої подачі страв української кухні, тому тут дотримані вимоги до естетичного оформлення, подання на тарілці, декорацій та презентації.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Абельмас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі : підручник. Донецьк : ТОВ ВКФ «БАО», 2014. 368 с.
2. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу : моногр. Харків : Віват, 2014. 192 с.
3. Андрющенко І. С., Чумак О. В. Управління витратами в інформаційно-аналітичній системі підприємств ресторанного господарства : монографія. Харків : Видавець Іванченко І.С., 2016. 268 с.
4. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі : моногр. Київ : Балтія-Друк, 2016. 223 с.
5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб.. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 34 с.
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа : асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 381 с.
7. Безусенко Л. М. Українська національна кухня : підручник. Київ : Сталкер, 2016. 288 с.
8. Бекетова О. М. Готельно-ресторанна справа : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 41 с.
9. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія : моногр. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
10. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. для закладів вищої освіти. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
11. Від слобожанських сластьон до угорського бограчу : 10 цікавих страв української кухні по регіонам. URL: <https://food.novyny.live/ot-slobozhanskikh-slasten-do-vengerskogo-bogracha-10-interesnykh-bliudukrainskoi-kukhni-po-regionam-9295.html> (дата звернення: 14.02.2024).
12. Гримашевич Г. І, Юрчук О. О., Чаплінська О. В. Їжа в

культурному просторі : збірник матеріалів. Житомир : Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.

13. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

14. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

15. Доцяк В. С. Сучасна українська кухня : навч. посіб. Львів : Оріяна нова, 2019. 538 с.

16. Етнічна Українська кухня як елемент гастрономічного туризму в Україні. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/71736d20-5e50-4b7c-bb7d-c4c7a853566d> (дата звернення: 23.04.2024).

17. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/14453> (дата звернення: 23.04.2024).

18. Кадова індустрія в Україні : сучасний стан та перспективи розвитку. URL: http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/2_19_ukr/20.pdf (дата звернення: 23.04.2024).

19. Кав'ярня : сучасні тенденції ресторанного бізнесу. URL: http://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/14.pdf (дата звернення: 23.04.2024).

20. Кав'ярня як різновид спеціалізованих закладів ресторанного господарства. URL: <http://dspace.khntusg.com.ua/handle/123456789/10385> (дата звернення: 23.04.2024).

21. Кав'ярня як різновид спеціалізованих закладів ресторанного господарства. URL: <http://surl.li/tmmfp>. (дата звернення: 23.04.2024).

22. Клапчук В. М. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет

імені Василя Стефаника, 2022. 280 с.

23. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.

24. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства) : навч. посіб. Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.

25. Ляшук М. М. Етнічні кухні : методичні вказівки до курсу. Луцьк : РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с

26. Мазараки А. А., Пересичный И. А., Фельдман М. И. Знаменитые украинские блюда : моногр. Киев : Центрполиграф, 2014. 311 с.

27. Машир М. П., Пасюк А. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2016. 392 с.

28. Михайлов В. М., Льовшина Л. Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня : навч. посіб.. Харків : Світ книг, 2015. 537 с.

29. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг : навч. посіб. Київ: центр учбової літератури, 2017. 384 с.

30. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

31. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

32. Національна кухня. URL: <https://vue.gov.ua/%8F> (дата звернення: 14.02.2024).

33. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. URL: <https://journals.uran.ua/kis/article/view/148971> (дата звернення: 14.02.2024).

34. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. URL: https://www.researchgate.net/publication/_ekokulturni_tradicii_v_zakladah (дата звернення: 14.02.2024).

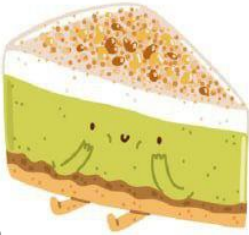
35. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навч. посіб. Для студ. вищ. навч. Київ : Центр навчальної літератури, 2016. 348 с.
36. Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2019. 679 с.
37. Олабоді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. Київ : Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
38. Основні форми створення кав'ярень в умовах сьогодення. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10807/1.pdf> (дата звернення: 23.04.2024).
39. Оцінка ринку кав'ярень на сьогодні. URL: http://art-imxo.com.ua/otsinka_rynku_kavy (дата звернення: 23.04.2024).
40. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.
41. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 584 с.
42. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В. та ін. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2018. 287 с.
43. Ростовський В. Кухні народів світу : підручник. Київ : Кондор, 2018. 502 с.
44. Савельєва І. В. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу : монографія. Одеса : ОНМУ, 2019. 283 с.
45. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах : навч. посіб. Львів : Афіша, 2016. 336 с.
46. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
47. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

48. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в гетьманщину: Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII століть : моногр. Київ : Темпора, 2021. 272 с.
49. Спасько С. Історія України написана у V ст. до нашої ери Геродотом : навч. посіб. Київ: ФОП Стебеляк О. М., 2014. 144 с.
50. Страви з м'яса української національної кухні. URL: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/2663-4139/article/view/5451/5413> (дата звернення: 14.02.2024).
51. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/235212127.pdf> (дата звернення: 14.02.2024).
52. Трансляція етнокультурних сенсів через національну кухню. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/268617531.pdf> (дата звернення: 14.02.2024).
53. Українська кухня в сучасному суспільстві. URL: <http://ku-khsac.in.ua/article/view/126457> (дата звернення: 24.04.2024).
54. Формування і розквіт української кухні. URL: http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str63.pdf (дата звернення: 14.02.2024).
55. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття) : моногр. Харків : Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с.
56. Якименко-Терещенко Н. В., Жадан Т. А., Мардус Н. Ю., Мелень О. В., Побережна Н. М. Готельно-ресторанна справа : навч. посіб. Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2019. 404 с.

ДОДАТКИ

Додаток А
Меню закладу «CoffeeLab»

Десертне меню

1. Чізкейк (зі свіжою полуницею) 100гр 75 грн	2. Чізкейк (з горіховим кранчем і нутеллою) 100 гр 92 грн	
	3. Кей-Лайм (дуже ніжний та вершковий) 150гр 80 грн	4. Низьковуглеводний мусс (з додаванням крекера) 150 гр 75 грн
5. Пекан (з горіхом пекан і карамеллю) 180 гр 110 грн	6. Шоколадна вежа (мега шоколадний торт) 180 гр 99 грн	
	7. Фаджа (з хрустким топінгом) 120 гр 99 грн	8. Лимончелло (шоколадна стружка, мигдальний топінг) 150 гр 115 грн

Випічка



Хліб

(вихід 150 грам)

Пшеничний з медом (з медом та патокою)	50 грн
Білий (з корицею)	45 грн
Цільнозерновий (зерна і цедра лимона)	50 грн
Помідор-базилік (в'ялені томати та базилік)	55 грн
Кориця-родзинки (солodka пряність)	67 грн
Соняшник (з медом і насінням соняшника)	70 грн

Багети

(вихід 180 грам)

Сото (хрустка скоринка і горіховий аромат)	55 грн
Французький (легкий винний аромат)	43 грн
Рубане жито і кмин (ядра жита з пряним ароматом)	75 грн
Три сири (пармезан, пекоріно, азіаго)	85 грн
Фокачча (італійські коржі)	74 грн
Чіабатта (з ніжним сиром азіаго)	65 грн

Булочки з маком-35 грн
Печиво-35 грн
Кекси авторські-55 грн

Булочки з корицею-42 грн
Круасани-39 грн

Coffee Lab

Food Menu



**ВАРЕНИКИ З СИРОМ ТА
НАСІННЯМ ЛЬОНУ**

**135
ГРН**

350 г



**ВАРЕНИКИ
З ПОЛУНИЦЕЮ**

**140
ГРН**

350 г



**МЛИНЦІ З ВИШНЕЮ ТА
ШОКОЛАДОМ**

**120
ГРН**

380 г



**ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ ТА
ЗАВАРНИМ КРЕМОМ**

**130
ГРН**

300 г



WWW.COFEEELAB.COM



Coffee Lab

www.cofeelab.com

ЧАЙ

300 мл

Ерл Грей	40
Англійський сніданок	36
Зелений чай	33
Жасміновий чай	36
Чорний чай	33
Фруктовий чай	42

КАВА

Рістретто	20 мл	40
Еспресо	30 мл	25
Амерікано	60 мл	46
Капучино	170 мл	48
Допіо	180 мл	50
Латте	300 мл	56
Макіато	40 мл	32
М'ятний шоколад	350 мл	65
Мокачино	150 мл	49
Білий мокко	160 мл	52
Глясе	180 мл	62
Раф-кава	160 мл	42
Лунго	60 мл	43
Флет-вайт	150 мл	45

ДОБАВКИ

Карамель
 Кавове желе
 Печиво з вершками
 Шоколадна крихта
 Полуничні вершки
 Ваніль
 Морозиво
 Шоколад
 Сироп