УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ

КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

БАКАЛАВРА

на тему:

«РОЗВИТОК МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГРС-21 спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

шифр і назва

Бікбасаров М.Ю.

прізвище, ініціали

Керівник: Кузьменко О.В., кандидат економічних наук, доцент

прізвище, ініціали, науковий ступінь, вчене звання

Дніпро
2025

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі розглянуто сучасний стан та перспективи розвитку молекулярної кухні в Україні як інноваційного напряму у сфері ресторанного бізнесу. Визначено сутність поняття молекулярної гастрономії, її історичні витоки, а також проаналізовано основні технології та методи приготування страв із застосуванням досягнень хімії, фізики та біотехнологій.

Особливу увагу приділено практичному дослідженню діяльності ресторану «Канапа» в місті Києві, де активно впроваджуються елементи молекулярної кухні в авторське меню. Проведено SWOT-аналіз закладу, що дозволив виявити сильні та слабкі сторони, можливості та загрози, пов’язані з використанням молекулярних технологій у ресторанній справі.

Отримані результати підтверджують доцільність упровадження молекулярної гастрономії як ефективного інструменту підвищення конкурентоспроможності ресторанного підприємства, розширення асортименту страв та створення унікального гастрономічного досвіду для споживачів.

Annotation

This bachelor’s qualification paper examines the current state and prospects for the development of molecular cuisine in Ukraine as an innovative direction in the restaurant business. The concept of molecular gastronomy, its historical origins, as well as key techniques and technologies used in the preparation of dishes based on the achievements of chemistry, physics, and biotechnology are analyzed.

Particular attention is paid to the practical case study of the restaurant “Kanapa” in Kyiv, where molecular cuisine techniques are actively implemented in the author's menu. A SWOT analysis of the restaurant was conducted, identifying the strengths, weaknesses, opportunities, and threats associated with the use of molecular technologies in the restaurant industry.

The findings confirm the relevance of introducing molecular gastronomy as an effective tool for increasing the competitiveness of a restaurant enterprise, expanding the menu offering, and creating a unique gastronomic experience for customers.

ЗМІСТ

ВСТУП 6

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ 11

1.1 Основні принципи, технології та техніки молекулярної гастрономії 11

1.2 Порівняння молекулярної кухні з класичними підходами в кулінарії 16

1.3 Тенденції розвитку молекулярної кухні у світі 19

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В РЕСТОРАНІ 23

2.1 Загальна характеристика діяльності ТОВ "КАНАПА" 23

2.2 Аналіз концепції, меню та страв із застосуванням молекулярних технологій у ТОВ "КАНАПА" 31

2.3 Вивчення попиту на страви молекулярної кухні серед споживачів ТОВ "КАНАПА" 36

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «КАНАПА» 44

3.1 Напрями вдосконалення концепції молекулярної кухні у ТОВ "КАНАПА" 44

3.2 Шляхи популяризації молекулярної кухні серед українських споживачів в ТОВ "КАНАПА" 51

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 60

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 64

ДОДАТКИ 68