



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ**



**«ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ У ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

**ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО- ПРАКТИЧНА  
ІНТЕРНЕТ- КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
15 ЧЕРВНЯ 2022 РОКУ**

**ТЕРНОПІЛЬ 2022  
ДИРЕКТОР КОЛЕДЖУ ЛЮДМИЛА КРУКЕВИЧ**



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І  
ТОРГІВЛІ

***«ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ  
У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»***

**ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
15 червня 2022 РОКУ**

**ТЕРНОПІЛЬ – 2022**

УДК 640.4(477.83/86)(06)

«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі». Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції – Тернопіль, Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі», 2022. – 103 с.

Редакційна колегія: Л.Я. Крукевич, Т.М. Когут, І.Я. Пиріг, Г.П. Горішна, О.О. Стець

За достовірність фактів, цитат, власних імен, географічних назв та інших відомостей відповідають автори публікацій.

Рекомендовано до друку методичною радою тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі

Протокол №10 від 14.06.2022 року

Комп'ютерна верстка Ольга Стець

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1

#### РОЛЬ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ОСВІТИ

*Крукевич Людмила*

ВИКОРИСТАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ФОРМ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ –  
ЗАПОРУКА ЯКІСНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦЯ.....10

*КОГУТ Тетяна*

ОСОБЛИВОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИХ ПРОГРАМ У СФЕРІ ФАХОВОЇ  
ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ  
ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ.....11

*Єфімова Анжела*

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ПЕДАГОГА У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ.....13

*Грицюк Тетяна*

САМООЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ ЯК ЗАСІБ КРИТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ СВОЇХ  
ДОСЯГНЕНЬ.....15

*Мартинюк Веронія, Корбут Ганна*

ХАКАТОН ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА РОЗВИТКУ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ  
КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЇ «КОНДИТЕР».....17

*Гаврилюк Галина*

ВИКОРИСТАННЯ ПРОЄКТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ АКТИВІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНО-  
ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ.....18

*Бобровська Тетяна*

ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ ЯК ВИМОГА ЧАСУ.....20

*Максимів Вадим*

ПЛАЗМА-ЧЕТВЕРТИЙ СТАН РЕЧОВИНИ.....22

*Мурмила Наталія*

ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ НАВЧАННЯ У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ОСВІТИ...23

*Горішна Ганна*

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ.....25

*Грицюк Павло*

РОЛЬ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ У РЕАЛІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ.....26

**СЕКЦІЯ 2**  
**СУЧАСНІ УМОВИ АДАПТАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У**  
**КРИЗОВИЙ ПЕРІОД СЬОГОДЕННЯ**

*Єфімова Анжела*

ФОРМУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ АНТИКРИЗОВИХ ДІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....28

*Добровольська С.Я., Пиріг І.Я.*

КОНЦЕПТУАЛЬНА НАПРАВЛЕНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ВОГНЕМ І НОЖЕМ», М.ТЕРНОПІЛЬ).....30

*Волкова Анастасія*

РЕСТОРАННИЙ КЕЙТЕРИНГ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....33

*Гризоглазов Владислав*

СУЧАСНІ УМОВИ АДАПТАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У КРИЗОВИЙ ПЕРІОД СЬОГОДЕННЯ.....35

*Кундрат Стефанія*

ЕЛЕКТРОННЕ МЕНЮ, ЯК НОВИЙ ВИД ОБСЛУГОВУВАННЯ.....37

*Гакало А.*

ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ КАТЕГОРІЙ.....38

*Глушок Руслан*

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ПІД ЧАС ВІЙНИ.....40

*Салюк Софія*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....42

*Загородна Христина*

ЗОЛОТИЙ ПЕРЕТИН У ДЕКОРІ СТРАВ.....44

*Лесьний Олег*

КУЛЬТУРА СПІЛКУВАННЯ ФАХІВЦІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....45

*Талько Вікторія*

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РОБОТИ В ХОЛОДНОМУ ЦЕХУ ЗРГ.....47

*Марцишин І*

ОСОБЛИВОСТІ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....49

*Кукурудза Аліна*

АНАЛІЗ КОНЦЕПТУАЛЬНОЇ ІДЕЇ ТА РЕКЛАМИ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ МЛИН»....52

<b>Яремчук Олена</b> НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНІ МЕТОДИ ОБРОБЛЯННЯ СИРОВИНИ.....	53
<b>Гвоздецька Леся</b> РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ РЕАЛІЯХ УКРАЇНИ.....	54
<b>Ткач Наталія</b> ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ УСПІШНОГО РЕСТОРАТОРА.....	56
<b>Калінгер Соломія</b> ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ.....	58
<b>Дмитришин Юлія</b> СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗРГ М. ТЕРНОПІЛЬ.....	59
<b>Смолій Вікторія</b> НЕ ТАК ВАЖЛИВО СКІЛЬКИ ВИ ЇСТЕ, ЯК ТЕ, ЩО ВИ ЇСТЕ.....	61
<b>Матеха Юлія</b> ЕКОПОСУД – ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ Й ЕКОЛОГІЧНОСТІ.....	63

**СЕКЦІЯ 3**  
**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОСУВАННЯ ХЛБОПЕКАРСЬКОЇ ТА**  
**КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТЕЙ У СУЧАСНИХ УМОВАХ**

<b>Ільків Діана</b> КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ БІСКВІТІВ.....	65
<b>Фенько Ангеліна</b> РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ХЛБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ.....	66
<b>Кузнецова Вероніка</b> ІЗОМАЛЬТ – КОРИСТЬ, ШКОДА, ЗАСТОСУВАННЯ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	68
<b>Корчик Віта</b> НАЙАКТУАЛЬНІШІ ДЕСЕРТИ «SWEET WORLD».....	70
<b>Колесник К</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СХІДНОЇ АЗІЇ.....	72

<b>Навольська У</b> НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ БЕЗ ЦУКРУ.....	73
<b>Борсук Діана</b> СУБЛІМАЦІЯ ТА ЇЇ ЗНАЧЕННЯ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.....	74
<b>Афанасьєва Іванна</b> АНАЛІЗ СМАКОВИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КАВИ.....	77
<b>Щенна Ірина</b> СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ОЗДОБЛЕННІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	78
<b>Мацюк Світлана</b> ПІДВИЩЕННЯ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ З БІСКВІТНОГО ТІСТА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА.....	80
<b>Чумак Дмитро</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ЗА ДОДАВАННЯ БІЛОКВІСНОЇ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	82
<b>Яцишин Ольга</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧУВАННІ.....	85
<b>Дячук Анастасія</b> КУЛІНАРІЯ У МАТЕМАТИЦІ.....	86
<b>Лілія ЯРЕМА</b> ХЛІБ, ХЛІБОБУЛОЧНІ ТА КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ В УКРАЇНСЬКОМУ СТРАВОПИСІ.....	88
<b>Власюк Наталія</b> ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОЇ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	90
<b>Стець Ольга</b> ТЕНДЕНЦІЇ ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРУ ТА ЦУКРОЗАМІННИКІВ В КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	91
<b>Лучак Анастасія</b> ШОКОЛАД – СОЛОДКИЙ СМАК НАСОЛОДИ.....	93
<b>Шпить Микола</b> ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ПРИГОТУВАННЯ ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ.....	94



**СЕКЦІЯ 4**  
**УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ В**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

*Ліпінська Катерина*

ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА.....96

*Матеха Юлія*

КОНЦЕПЦІЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ.....97

*Маковійчук Оксана*

УСПІХ У НАДАННІ ПОСЛУГ УПРАВЛІНСЬКИХ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....98

*Островська Галина, Сторож Тетяна*

РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ  
ЦИФРОВІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ.....99

*Іванов Назар*

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....101

## СЕКЦІЯ 1

### РОЛЬ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ОСВІТИ

*Крукевич Людмила*

*кандидат педагогічних наук,*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі  
м. Тернопіль*

#### **ВИКОРИСТАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ФОРМ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ – ЗАПОРУКА ЯКІСНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦЯ**

Професійна підготовка конкурентоспроможного фахівця вимагає знання й умілого використання різноманітних форм організації освітнього процесу. Форма навчання являє собою цілеспрямовану, змістовно насичену та методично-оснащену систему пізнавального та виховного спілкування, взаємодії, відносин студента та педагога.

Одним з критеріїв якісного надання освітніх послуг науково-педагогічними працівниками є ступінь володіння навчальним матеріалом та методичними прийомами викладання, уміння здійснювати аналіз сучасного стану предметної області.

Загальні форми організації навчання, які являють аудиторне та поза аудиторне діяльність, у кожній з яких використовують фронтальну, групову та індивідуальну форми організації навчальної роботи. Характеристикою та ознаками такого поділу є не кількість здобувачів освіти, а характер зв'язків між ними в процесі пізнавальної діяльності.

Форма організації навчального процесу - спосіб організації, побудови й проведення навчальних занять, у яких реалізуються зміст навчальної роботи, дидактичні завдання і методи навчання [2].

Залежно від мети форми організації навчального процесу класифікують на форми навчального процесу (лекції, практичні, семінарські, лабораторні, лабораторно-практичні заняття; самостійна робота студентів; експедиції, екскурсії, навчальні конференції; консультації; індивідуальні заняття; навчальна виробнича (педагогічна) практика; курсові); форми контролю, оцінювання та обліку знань, умінь і навичок студентів (заліки, іспити, захист курсових, дипломних робіт); форми організації науково-дослідної роботи студентів (науково-дослідні гуртки, проблемні групи, об'єднання, студентські наукові товариства) [1].

Аналізуючи вже існуючий досвід віддаленого навчання в умовах пандемії, теперішнього воєнного часу можна зробити висновок, що при належній підготовці, використання Digital-технологій можуть стати якісним доповненням навчального процесу. Змішана форма навчання в закладах фахової перед вищої освіти у різноманітні освітні програми, ефективніше поєднується з різними підходами, а також вдосконалює передачу знань. Навчальні, робочі програми, що зазнають трансформації у зв'язку з непередбачуваними обставинами сьогодення збережуть Digital-складову.

Основними напрямками розвитку освіти на сучасному етапі є:

- швидкість, тобто динамізм пізнавальної діяльності, а не звичайне накопичення знань, яке зараз втратило свою силу;
- мотивація, тобто освіта необхідна для досягнення будь-яких цілей, пов'язаних з матеріальним благополуччям або підвищенням статусу, а викладачі стають швидше координаторами, які направляють студентів в онлайн- і офлайн режимах;
- доступність інформації, що спрощує процес освіти;

- міждисциплінарний контент, який вимагає об'єднувати знання з різних сфер життя діяльності людини, так само як і багато професій поєднують в собі багато навичок напрямків діяльності [3].

Ми навчаємо нове покоління здобувачів фахової передвищої освіти – «діджиталізоване» покоління, тому форми організації навчального процесу повинні бути теж інноваційними.

Ефективність підготовки майбутніх фахівців залежить від доцільності впровадження в практику роботи педагогічних працівників різноманітних форм організації навчання. Серед таких: семінарські, практичні та лабораторні заняття, які повинні проводитись і супроводжуватись мультимедійним навчальним матеріалом.

Застосування мультимедійних відео, 3D візуалізацій і навчальних симуляторів, сприятиме передачі та утриманню знань. Здобувачі освіти зможуть навчатися через симулятори, доступні на мобільних пристроях, що покращить досвід практичного навчання для використання спеціалізованого обладнання.

Цифрова реальність - невіддільна частина освітнього процесу. Інтерактивні панелі у аудиторіях, на базах практики; інтерактивні дошки в навчальних аудиторіях, взаємодія з сенсорним інтерактивним обладнанням все більше впроваджується у всіх формах організації навчального процесу.

Форма навчання використовується для того, щоби створити відповідні умови для передачі студентам знань, умінь, навичок, формування їхнього професійного росту, світогляду, розвитку фахових навичок, практичних здібностей, активної діяльності в освітньому процесі.

У розумінні сутності інноваційних процесів у освіті лежать дві найважливіші проблеми педагогіки - вивчення, узагальнення й поширення передового педагогічного досвіду та проблема впровадження інновацій, технік, науки у практику. Необхідність в інноваційній спрямованості педагогічної діяльності в сучасних умовах розвитку суспільства, культури та освіти визначається соціально-економічним перетворенням в суспільстві, гуманітаризації змісту освіти, зміни характеру та методів викладання матеріалу з дисциплін, освоєння й застосування педагогічних нововведень.

#### **Список використаних джерел:**

1. Мачинська Н.І., Стельмах С.С. Сучасні форми організації навчального процесу у вищій школі: навчально-методичний посібник Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ. 2012 180 с.

2. Фурма І.Я., *Форми організації процесу навчання: традиції та інновації* URL:<https://osvita.ua/school/method/335/> (дата звернення: 01.06.2022р).

3. Шпилька М.М, *Діджиталізація - процес цифрової трансформації суспільства.* URL:Retrieved from: <https://mentamore.com.socium.didzhitalizaciya.html> (дата звернення: 03.06.2022р).

УДК 378.14

**КОГУТ Тетяна**

*к. п. н., заступник директора з  
навчально-методичної роботи  
Тернопільського фахового коледжу  
харчових технологій і торгівлі*

## **ОСОБЛИВОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИХ ПРОГРАМ У СФЕРІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ**

Освітньо-професійна програма у сфері фахової передвищої освіти – єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої та професійної кваліфікації[1].

Сучасне суспільство вимагає від навчального закладу підготовки фахівців, які мають ряд професійних компетентностей: професійні знання, уміння, навички, прийняття відповідальних рішень, власний досвід у нестандартних ситуаціях, розв'язання важливих проблем. На ряду з цим здатні легко адаптуватися, вирізняються мобільністю, динамізмом, конструктивністю, вмінням реалізувати свої творчі проєкти[2].

Мета освітньо-професійних програм підготовки фахового молодшого бакалавра у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі корелює з місією та стратегією розвитку закладу і передбачає підготовку фахівців зі сформованими загальними і спеціальними компетентностями, соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих працівників індустрії гостинності, харчових виробництв і торгівлі, здатних реалізувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у вищезазначених галузях.

Відповідність освітньо-професійної програми потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти забезпечується можливістю формування індивідуальної освітньої траєкторії, що дозволяє поглибити професійні знання в межах обраної ними освітньо-професійної програми; розширює світогляд, ознайомлює з сучасними тенденціями розвитку готельно-ресторанної сфери, харчових технологій і торгівлі, поглибити результати навчання в рамках загальних і професійних компетентностей. Передумовою відповідності освітньо-професійної програми потребам і запитам здобувачів освіти слугують процедура опитування відносно дисциплін за вибором та опитування (анкетування) практичним психологом щодо змісту освітньо-професійних програм і щодо потреб і запитів студентів.

Враховання інтересів, пропозицій здобувачів здійснюється через роботу студентського самоврядування у формі зустрічей, обговорень, опитувань, пропозицій щодо вдосконалення освітньо-професійних програм робочою групою. Позиція здобувачів обговорюється на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради.

Орган студентського самоврядування (студентська рада) також долучається до обговорення щодо змісту і якості освітньо-професійних програм.

Результати анкетування є предметом обговорення і прийняття рішень на засіданні органів студентського самоврядування, циклових комісій, методичної, адміністративної і педагогічної рад.

Одними із основних принципів освітньої діяльності коледжу є інтеграція з ринком праці і забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці. Концепція освітньої діяльності та перспективи розвитку Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі спрямована на індивідуальний підхід до кожного студента, а також спрямування всіх його зусиль і результатів навчання на зміцнення економіки і покращення соціально-культурного обслуговування населення відповідно до об'єктивних законів розвитку суспільства із врахуванням гідності людини і держави. Модель підготовки конкурентоздатного фахівця в рамках стратегії розвитку коледжу передбачає надання студентам не тільки міцних професійних знань, умінь, навичок, але й навчити їх жити самостійно й успішно, само реалізуватися всвіті швидко змінюваного ринкового простору. З метою забезпечення успішного працевлаштування випускників передбачено здійснювати вивчення, оцінку та прогнозування стану діючих ринків праці, визначення ринкових ніш з

метою опрацювання нових спеціальностей, залучення до співробітництва роботодавців від підприємств, установ та організацій різних форм власності.

Підготовка фахівців для індустрії гостинності, торгівлі і харчових технологій націлена на пріоритетність практичної складової з урахуванням регіонального аспекту (працевлаштування випускників на підприємствах м. Тернополя та західного регіону України). Організовано практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного господарства, торгівлі і харчових технологій м. Тернополя. Реалізується залучення високопрофесійних практиків готельно-ресторанних підприємств, які проводять заняття в умовах підприємств(майстер-класи, тренінги).

Особливість освітньо-професійних програм коледжу полягає в тому, що є можливість отримати фахову передвищу освіту із практичним наголосом у поєднанні з особистісним розвитком здобувачів.

На сьогодні потреба у кваліфікованих спеціалістах готельно-ресторанного бізнесу, харчових технологій і торгівлі постійно зростає. У Тернопільській області відкривається багато нових закладів ресторанного господарства, підприємств торгівлі і харчових технологій. Зростання зайнятості населення приводить до того, що все частіше люди харчуються, відпочивають, проводять ділові зустрічі, тощо в таких закладах.

До розробки освітньо-професійних програм залучаються роботодавці(з багатьма укладено угоди) щодо врахування сучасних тенденцій галузі в освітньому процесі та проведення практичного навчання на базі підприємств.

З метою обговорення концепції, освітньо-професійних програм в цілому, так і її окремих положень роботодавців залучено до складу робочої групи освітньо-професійних програм.

Отже, зміст і мета освітньо-професійних програм має відповідати місії, стратегії розвитку закладу освіти, концепції освітньої діяльності, має відповідати потребам і запитам здобувачів фахової передвищої освіти. Освітньо-професійна програма відображає вимоги щодо розвитку суспільства і ринку праці.

#### **Список використаних джерел:**

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>.
2. Когут Т. Сутність компетентнісного підходу у процесі навчання фахового молодшого бакалавра. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі», Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, Тернопіль – 2021. С. 11-12.

*Єфімова Анжела*

*Кропивницький фаховий коледж харчовання та торгівлі,  
м. Кропивницький  
спеціаліст вищої категорії*

#### **ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ПЕДАГОГА У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ**

День, у який Ви не дізналися для себе  
нічого нового, минув даремно.  
Н. С. Станіславський.

Нові сучасні вимоги до системи освіти в Україні потребують постійного переадресування, оскільки наша держава приєднується до Європейського співтовариства, а це необхідність підвищення рівня та якості надання освітніх послуг. Для надання конкурентоспроможності здобувачам фахової освіти на ринках праці педагогам потрібно щодня, щогодини вдосконалювати свою роботу, підвищувати свої знання та вчитися їх в повній мірі передавати студентам. Тому діяльність педагогічних працівників на теперішній час є основним напрямом реалізації сучасних дій переадресування в освіті й одним із суттєвих напрямів переходу до моделі інноваційного розвитку України.

Сама сучасна система фахової передвищої освіти потребує вирішення складних завдань підготовки молодших спеціалістів та кваліфікованих робітників, щодо потреб економіки держави та самої галузі виробництва. Це потребує від викладача бути гнучким, підбирати нові підходи до організації навчально-виробничого процесу, удосконалення змісту та структури, форм та методів організації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх кадрів, впровадження сучасних педагогічних, інформаційних та виробничих технологій навчання. Якщо говорити про компетентність, то вона складається з суми знань, гнучкості, креативності та критичності мислення.[2].

Бути компетентним педагогом означає акумулювання знань, вмінь, власного досвіду. Щодо професійної педагогічної компетенції, то це безперервна педагогічна освіта чи самоосвіта, яка надає можливість орієнтуватись в будь якій ситуації та мати вихід з неї, розвивати інтуїцію в науковій та педагогічній діяльності. Сучасний педагог має направити свою діяльність на формування наукового мислення, розвиток внутрішньої особистої потреби у безперервному саморозвитку, самоосвіті впродовж усього життя.

У забезпеченні якісних результатів професійної підготовки молодших спеціалістів та кваліфікованих робітників найважливіша роль відводиться педагогічному працівнику, його компетентностям, а саме:

1. Професійно-педагогічній - забезпечує сприятливо-вигідні умови для кожного студента враховуючи індивідуальні потреби, можливості, здібності, інтерес;
2. Методичній - моделює зміст навчання відповідно до обов'язкових результатів навчання здійснюючи інтегроване навчання студентів;
3. Психологічній - мотивує студентів та організовує їх пізнавальну діяльність;
4. Комунікативній - формує і розвиває комунікативні уміння і навички;
5. Інформаційні - використовує інтерактивні методи роботи в освітньому процесі;
6. Емоційно – естетичні - конструктивно та безпечно взаємодіє з учасниками освітнього процесу;
7. Інноваційні - застосовує різні підходи, щоб розв'язати проблеми у педагогічній діяльності;
8. Здатності до навчання впродовж життя - визначання умов та ресурсів професійного розвитку впродовж життя;
9. Інклюзивні - створює умову, для забезпечення інклюзивного освітнього середовища та інші.

Одним із засобів підвищення рівня професійної майстерності викладачів є використання інтерактивних форм методичної роботи, а саме: брейн-ринг, "круглий стіл", методичний міст, проблемний стіл, методичні посиденьки, методичний ринг, педагогічні турніри, диспути, дискусії, віртуальні екскурсії, мозковий штурм, інтелектуальні гоїдалки, семінари (моделювання проблемних ситуацій), тренінги, квести, педагогічні аукціони, вікторини, прес-конференції, педагогічні студії, інтелектуальні ігри.[3].

Різноманітні форми інтерактивної роботи дозволяють професійно і системно підійти до проблеми підвищення всіх аспектів фахової майстерності. На сучасному етапі основне

завдання – створити таке освітнє середовище, в якому повністю буде реалізований творчий потенціал кожного педагога та студента.

При використанні інтерактивного навчання маємо такі переваги:

- нестандартний підхід до організації навчання;
- підвищення пізнавальної активності;
- активна міжособистісна взаємодія;
- система оцінювання процесу та результатів спільної діяльності;
- розвиток самоаналізу й аналізу інших у процесі роботи.

Необхідно надавати перевагу тим формам роботи, які стимулюють професійну творчість, а саме: професійні конкурси, майстер – класи, семінари огляди – конкурси, виставки, виставки – презентації, креативні виставки, вебінари, панорами методичних заходів, проектна діяльність, презентації ідей, творчі звіти, тематичні акції, створення мультимедійних презентацій.

Провідною формою вдосконалення професійної компетентності є самоосвіта педагога, що полягає в засвоєнні, оновленні, поширенні й поглибленні знань, узагальненні досвіду шляхом цілеспрямованої, системної самостійної роботи, спрямованої на саморозвиток та самовдосконалення особистості, задоволення власних інтересів і об'єктивних потреб освітнього закладу.

Форми самоосвіти можуть носити як індивідуальний так і колективний характер.

Основними принципами сучасної освіти є мобільність викладачів та студентів, як аспект інтернаціоналізації. Стажування, навчання та дослідницька робота викладачів, викладачів та студентів, дає змогу вдосконалювати професійні компетентності у підготовці здобувачів фахової освіти в умовах реформування системи освіти України.

#### **Список використаних джерел:**

1. Бойко М. Удосконалення професійної майстерності викладача вищої школи в контексті вимог Болонського процесу // Вісник Львівського університету, Серія Педагогіка. 2009. Вип. 25. Ч.3. с.218-223
2. URL: [conf\\_prof\\_komp-\(uchutelja-2021\).pdf\(tnpu.edu.ua\)](http://conf_prof_komp-(uchutelja-2021).pdf(tnpu.edu.ua)) (дата звернення 04.06.2022).
3. URL: <https://ezavdnz.mcfra.ua/915918>

*УДК 378.1:37*

***Грицюк Тетяна***

*кандидат біологічних наук, методист,*

*Тернопільський фаховий коледж*

*харчових технологій і торгівлі,*

*Тернопільська ЗОШ №20 ім. Р.Муляра*

#### **САМООЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ ЯК ЗАСІБ КРИТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ СВОЇХ ДОСЯГНЕНЬ**

Самооцінювання у сучасних закладах освіти є невіддільним елементом навчання, оскільки воно надає можливість суб'єктам освітнього процесу виявляти свої сильні й слабкі сторони, визначати потреби, навчатись відповідальності та прагнути до самовдосконалення.

Періодичне оцінювання та зворотна інформація про його результати дозволяють здобувачам освіти глибше зрозуміти свої сильні та слабкі сторони. Таке інформування дає об'єктивні підстави для глибшого розуміння рівня власних вмінь та навичок, для розвитку самооцінювання.

Формування самооцінки успішно розвивається, якщо викладач демонструє позитивне ставлення до студентів, віру в їх можливості, бажання всіма способами допомогти йому вчитись.

Важливою складовою процесу самооцінки є розвиток у студентів уміння дати собі змістовну характеристику, самим регулювати свою навчальну працю. Основу для цього є вміння організації їхньої самостійної розумової та практичної діяльності, розвиток у них аналітичного, критичного мислення [1].

Включення студентів в оцінюючу діяльність сприяє формуванню критичного ставлення до отриманих результатів, складанню вірного уявлення про рівень своїх можливостей, більш точному співвідношенню оцінки та самооцінки [4].

У педагогічній діяльності викладач повинен дійти до такого рівня, коли самооцінка стає механізмом, що коригує діяльність, створює умови, що дозволяють студенту самовизначитись і вибудувати самостійний план дій.

Самооцінювання – це підґрунтя для розвитку самостійності студентів та їх впевненості у власних силах. Коли студенти володіють навичками самооцінки, то питання про справедливість оцінки не виникає [2].

Здобувачам освіти потрібно навчитись критично оцінювати власний поступ та розвиток навичок, виявляти прогалини і розуміти, куди рухатись далі, і, зрештою, бути відповідальним за власні процеси навчання.

Викладач може навчати учнів здійснювати самооцінювання за допомогою різних інструментів, таких як «оцінювальне вікно», «таблиця ЗХД», «шкала досягнень», кольорові кубики і диски та інші. Можна використовувати різноманітні листки самооцінювання до певних тем уроків, а також здійснювати самоаналіз після вивчення теми.

Активна участь студентів у самооцінюванні своїх досягнень на парі дає змогу постійно й наполегливо контролювати свої власні досягнення, краще спланувати свій час і свою роботу, свої успіхи спостерігати й бачити самому, а не чекати на їх оцінювання викладачем, частіше отримувати оцінки, покращити свої досягнення з предмету.

Таким чином, в умовах реформування освіти, важливим є формування професійних умінь педагога використовувати різні види оцінювання навчальних досягнень учнів. Щоб цей процес був успішним педагоги повинні знати положення нормативних документів, що регламентують вимоги до оцінювання навчальних досягнень; дотримуватись принципів організації контролю; використовувати у власній педагогічній практиці види контролю знань за різними критеріями; здійснювати контроль за допомогою різноманітних методів, а також використовувати інноваційні засоби оцінювання навчальних результатів; дотримуватись єдиних вимог до оцінювання знань, умінь та навичок; формувати в учнів уміння та навички самоконтролю, самооцінювання, взаємоконтролю, взаємооцінювання[3].

#### **Список використаних джерел:**

1. Головіна О. Навіщо та як учням оцінювати себе. Закордонний досвід. URL: <https://nus.org.ua/articles/navishho-ta-yak-uchnyam-otsinyuvaty-sebezakordonnyj-dosvid>.
2. Локшина О. Інновації в оцінюванні навчальних досягнень учнів у шкільній освіті країн Європейського союзу. Порівняльно-педагогічні студії. 2009. № 2. С. 107–113.
3. Посохова І.С., Казачінер О.С. Підготовка педагога до використання різних видів оцінювання навчальних досягнень учнів. Проблеми інженерно-педагогічної освіти. 2014. № 44 ПЕДАГОГІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ. С. 69 – 76.
4. Фоміна Л.Ю. Що впливає на формування самооцінки молодших школярів. Початкова школа. 2003. № 10. С. 15 – 19.



## **ХАКАТОН ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА РОЗВИТКУ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЇ «КОНДИТЕР»**

Упродовж багатьох років в Україні лише незначна кількість випускників шкіл планувала здобувати професійно-технічну освіту, переважна більшість орієнтувалася на заклади вищої та передвищої освіти. Це означало, що українські абітурієнти не вважали професійно-технічну освіту престижною і перспективною, адже здобувачі освіти системи ЗПТО змушені були: навчатися на застарілому обладнанні; здобувати професії, які у перспективі не матимуть попиту на сучасному ринку праці; залежати від рівня довіри роботодавців до якості освіти випускників ЗПТО; задовольняти вимоги і умови успішного працевлаштування; потерпати від ситуативних коливань попиту і пропозиції на ринку праці.

Ситуація значно покращилася, коли уряд України визначив розвиток професійної (професійно-технічної) освіти пріоритетним напрямом діяльності по формуванню і вдосконаленню професійних компетентностей майбутніх кваліфікованих робітників [1]. Особлива увага звертається на залучення інноваційних форм організації позааудиторної роботи здобувачів освіти системи ЗПТО, що сприятиме розвитку професійних компетентностей майбутніх кваліфікованих робітників.

Позааудиторна самостійна діяльність майбутніх робітників-кондитерів може успішно реалізуватися через їх участь у роботі професійного хаба, що підтверджено результатами експерименту, який проходив у ЧВКУ ДТЕУ, м. Чернівці. Практика показує, що колективна робота професійного хаба значно відрізняється від заняття у кабінеті або лабораторії. Особливостями функціонування хаба є: добровільність роботи; самостійність і творчість у роботі; гармонійне поєднання розумової та фізичної праці; практична спрямованість роботи членів хаба і суспільна корисність їхньої праці; колективність праці; спільність інтересів; чіткий розподіл обов'язків у гуртку; безпосередня участь здобувачів освіти у створенні і поліпшенні умов їх навчання і праці у професійному середовищі; вплив роботи у хабі на розвиток і удосконалення професійної майстерності майбутніх кондитерів.

Серед інноваційних форм роботи хаба з метою розвитку професійних компетентностей здобувачів освіти ЗПТО якісно вирізняється хакатон [3, 4]. Хакатон – це джерело отримання нових знань. На хакатонах учасникам часто доводиться розв'язувати нові задачі, з якими вони не стикались раніше. Учаснику доводиться швидко поглинати нову інформацію й одразу застосовувати її на практиці. Крім того, учасника оточує велика кількість фахівців, які можуть допомогти та роз'яснити за кілька хвилин те, що потребувало би перегляду якогось тривалого навчального відео курсу.

Освітній англомовний Хакатон професійного хаба ЧВКУ став сміливим педагогічним експериментом, оскільки такий івент досі не проводився у закладах професійно-технічної освіти України. Мета освітнього англомовного Хакатону – стимулювати здобувачів освіти та їхніх викладачів до вивчення англійської мови за професійним спрямуванням. Учасники Хакатону (здобувачі освіти, викладачі спецдисциплін та майстри виробничого навчання ЧВКУ ДТЕУ) спробували в обмежений час, у закритому середовищі, застосовувати набуті знання англійської мови для розв'язання таких навчально-виробничих завдань, з якими вони не стикались раніше. Особливо складно було швидко відреагувати на нову англомовну інформацію професійного спрямування й одразу закріпити її на практиці.

Під керівництвом професіоналів-кондитерів учасники хакатона готували різдвяний пудинг, обговорювали способи приготування і подачі традиційних різдвяних страв англomовних країн, досліджували особливості британської різдвяної кухні.

Практика залучення хакатона у роботу професійного хаба ЗПТО сприяє ефективному розвитку низки компетентностей:

- а) *загальнопрофесійних*, що є особливими для професії «кондитер»;
- б) *ключових*, що дають змогу здобувачу освіти досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.
- в) *професійних* [2], що дають змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Таким чином, освітній хакатон – це унікальна можливість удосконалити і продемонструвати свої професійні вміння, навички, уподобання і таланти у невимушеній творчій обстановці.

#### **Список використаних джерел:**

1. Указ «Про пріоритетні заходи щодо розвитку професійної (професійно-технічної) освіти». – Доступ до джерела: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/130/2021#Text>.
2. Головань О. Формування професійної компетентності кваліфікованих робітників професій "Кухар", "Кондитер" в процесі навчання приготування страв з тіста за інноваційними технологіями / О. Головань // Наукові записки [Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка] . Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. – 2016. – Вип. 9(3). – С. 36-39. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nz\\_pmf\\_m\\_2016\\_9%283%29\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nz_pmf_m_2016_9%283%29_11)
3. Плюсніна С. В. Методичні рекомендації «Хакатон як інноваційна форма методичної роботи з підвищення професійної майстерності, проектної культури педагогів». – Доступ до джерела: <https://vseosvita.ua/library/metodicni-rekomendacii-hakaton-ak-innovacijna-forma-metodicnoi-roboti-z-pidvisenna-profesijnoi-majsternosti-proektnoi>
4. Щигельська Г. О. Хакатон як ефективна соціальна іновачія сучасності [Електронний ресурс] / Г. О. Щигельська. – 2016. – С. 389-390. – Доступ до джерела: [http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/20005/2/ConfATMT\\_2016vII\\_Shchyhelska\\_H\\_O-Hackathon\\_as\\_an\\_effective\\_389-390.pdf](http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/20005/2/ConfATMT_2016vII_Shchyhelska_H_O-Hackathon_as_an_effective_389-390.pdf)

**ГАВРИЛЮК Галина**  
*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль  
викладач хімії, спеціаліст вищої категорії  
викладач-методист*

#### **ВИКОРИСТАННЯ ПРОЄКТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ АКТИВІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНО-ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ**

У третьому тисячолітті суспільство швидко інформатизується та комп'ютеризується. В цих умовах роль освіти є найбільш вагомою. Саме через такий соціальний інститут як освіта, проходить кожна людина, набуваючи при цьому рис особистості, фахівця і громадянина. Від освіти залежить яким буде наше суспільство завтра [2]. Адже нові знання і навички, що застосовуються у роботі в епоху інформаційного

суспільства, дають можливість значно розширити самореалізацію і сприяють кар'єрному росту [ 1].

Нова епоха породжує попит на інноваційну освіту. Зокрема нові реалії життя в Україні, яка перебуває зараз в стані війни, вимагають від викладача удосконалення форм та методів дистанційної освіти. Сьогодні перед викладачем, педагогом стоять великі виклики. Розв'язати складні професійно-педагогічні проблеми може тільки викладач з високою професійною компетенцією. На мою думку в теперішній час важливо поєднувати такі ключові компоненти професійної компетенції як інформаційна, комунікативна, предметна, продуктивна з особистими якостями – доброзичливістю, чуйністю, врівноваженістю, толерантністю, людяністю.

Хімія – це базова дисципліна, вивчення якої спрямоване на формування інтегральної компетентності здобувачів освіти. А тому педагогічну діяльність спрямовую на підготовку фахових молодших бакалаврів, здатних знайти своє місце на ринку праці, активно включитися у різні сфери життя суспільства. І тут дуже важливим є заохочувати здобувачів освіти самостійно поновлювати знання, вміло застосовувати їх на практиці, критично мислити, самостійно працювати над розвитком власного інтелекту, оскільки без цього людина не має шансів адаптуватися до динамічних умов сьогодення. Сформувати такі якості можливо через активізацію пізнавальної діяльності здобувачів освіти, а саме студентів.

Технології інноваційного навчання, в тому числі проєктна технологія, допомагають перетворити навчальний процес на свідому творчо-пошукову діяльність, заохочують до самоосвіти і саморозвитку. Проєктні технології- нові прогресивні методи навчання з широким використанням інтерактивного спілкування, мультимедіа, дистанційного навчання і ін. На мою думку використанням проєктних технологій значно активізується пізнавальна та дослідницька діяльність студентів у процесі вивчення хімічних дисциплін. Адже суть проєктної технології – стимулювати інтерес студентів до вирішення певних проблемних ситуацій, для чого студент має володіти певними знаннями та вміти їх застосовувати в певній ситуації. В основі методу проєктів лежить розвиток пізнавальних навичок студентів, умінь самостійно конструювати свої знання, умінь орієнтуватись в інформаційному просторі, розвиток критичного мислення. Метод проєктів завжди орієнтований на самостійну діяльність студентів – індивідуальну, парну, групову, яку вони виконують протягом певного відрізка часу. Метод проєктів завжди припускає рішення якоїсь проблеми, яка передбачає, з одного боку, використання різноманітних методів, засобів навчання, а з іншого – інтегрування знань, умінь з різних галузей науки, техніки, технології, творчих областей. Залучення студентів допроєктної діяльності спрямовую в першу чергу на:

- стимулювання мотивації на оволодіння знаннями,
- розвиток аналітичного, критичного, творчого й проєктного мислення,
- включення студентів у режим самостійної роботи, опрацювання різних джерел інформації з метою оволодіння новими знаннями,
- формування вмінь використовувати знання для вирішення нових пізнавально-практичних завдань або життєвих ситуацій,
- формування дослідницьких умінь (виявлення та формулювання проблеми, висунення гіпотези, збір необхідної інформації, аналіз та узагальнення отриманих результатів тощо).

Реалізація методу проєктів на практиці веде до зміни позиції викладача. Він виступає в ролі організатора пізнавальної діяльності студентів.[3] За допомогою методу проєктів здійснюються міждисциплінарні зв'язки та здобуваються знання через взаємодію студентів між собою та викладачем, що є дуже важливим для формування інтелектуальних здібностей студентів. Зокрема, проєкти створюють стійку позитивну мотивацію на вивчення хімії, формують почуття відповідальності за виконану роботу, сприяють розвитку творчого

підходу до виконання завдань, дають змогу досягти поставленої мети – оволодіти знаннями та творчо їх використовувати у своїй практичній діяльності.

Також студенти з більшою цікавістю опрацьовують питання позааудиторної самостійної роботи, якщо вона має пошуковий характер. Пошукові роботи студенти презентують на науково-практичних конференціях коледжу.

Отже, проєктні технології допомагають формувати загальні та спеціальні компетентності випускника вищого навчального закладу.

#### **Список використаних джерел:**

1. Дистанційна освіта. [Електронний ресурс] - Режим доступу:<http://vmz.org.ua>.
2. Додон Н.Г. Освіта як складова соціокультурної політики.[Електронний ресурс ] - Режим доступу:<http://academy.gov.ua>
3. Савченко О.Я. Впровадження інновацій – об’єкт педагогічної теорії і практики // Рідна школа. – К. : Преса України, 2012. № 10. С. 79 – 80.

*Бобровська Тетяна,  
викладач першої категорії  
Тернопільського фахового коледжу харчових  
технологій  
і торгівлі*

#### **ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ ЯК ВИМОГА ЧАСУ**

**Ключові слова:** дистанційне навчання, онлайн-навчання, інформаційні технології, змішана форма навчання.

Актуальність дослідження полягає в тому, що сьогодні в Україні, як і в усьому світовому освітньому просторі, помітного поширення набули дистанційні технології навчання. Особливо актуальною ця форма освіти стала після запровадження карантину.

Освіта є одним із базових прав людини, закріпленим у 26 статті Декларації прав людини, Конституції України та Законі України «Про освіту». Різні аспекти дистанційної освіти в Україні регулюються рядом нормативних документів: «Національною доктриною розвитку освіти», «Концепцією розвитку дистанційної освіти в Україні», «Національною програмою інформатизації», законами України «Про вищу освіту», наказом Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про дистанційне навчання». В організаційну структуру системи дистанційної освіти України в різний час входили Рада з питань моніторингу розвитку дистанційної освіти при КМ України, координаційна Рада МОН України з питань дистанційної освіти, Український центр дистанційної освіти на базі КПІ, регіональні центри у Харкові, Львові, Одесі, Дніпропетровську, Хмельницькому [1].

Після тривалого періоду дистанційного навчання і літніх канікул розпочався новий 2021/2022 навчальний рік. Та пандемія COVID-19 все ще триває. Перехід на дистанційне навчання у зв’язку з пандемією COVID-19 спричинив погіршення якості та доступності освіти, а також загострення низки освітніх нерівностей.

Екстрене переведення навчання в дистанційний формат в умовах пандемії має істотні відмінності від правильно спланованого онлайн-навчання на основі масових відкритих онлайн-курсів (МВОК). Освітні установи, змушені працювати зі студентами дистанційно з метою зниження ризиків поширення коронавірусу, повинні усвідомлювати цю різницю при оцінці ефективності так званого «онлайн-навчання» із застосуванням дистанційних освітніх технологій. В умовах погрози поширення коронавірусної інфекції більшість університетів і коледжів за рекомендацією Міністерства освіти і науки України ухвалили рішення щодо переходу на дистанційне навчання. У зв’язку із цим усі очні заняття, включаючи лекційні,

практичні та навіть лабораторні при наявності віртуальних аналогів, були перенесені в онлайн середовище [4, с. 363].

Викладачі змушені організувати навчальний процес за допомогою дистанційних технологій навчання на основі різних способів доставки електронного контенту і доступних інструментів комунікації викладачів та студентів в електронному інформаційно-освітньому середовищі (ЕІОС). Такий різкий перехід на дистанційне навчання – захід змушений і екстрений, не всі заклади вищої освіти були готові до цієї кардинальної перебудови навчального процесу виходячи з об'єктивно різного рівня розвиненості інформаційної інфраструктури, забезпеченості дисциплін електронними освітніми ресурсами і готовності викладачів до використання цифрових платформ і сервісів в освітньому процесі.

У ситуації, що склалася, пов'язаної з високим ризиком зараження коронавірусом, єдино можливою й адекватною відповіддю вузів і коледжів на зовнішній виклик був тимчасовий повний перехід на дистанційне навчання. І в цих умовах усі можливі ресурси університетів, університетів-партнерів, зовнішніх постачальників контенту та сервісів були використані для реалізації навчального процесу за допомогою Інтернет. Важливими вимогами до системи стали її надійність, пропускна здатність Інтернет-каналів, простота створення і розміщення контенту, доступність сервісів і платформ для викладачів та студентів.

Дистанційне навчання – це добре організована й контрольована самоосвіта з використанням комп'ютерної техніки й комунікаційних мереж.

Основними суттєвими перевагами дистанційної форми навчання можна відзначити такі [1, с. 24-26]:

- можливість навчатися в будь-який час;
- можливість навчатися в будь-якому місці;
- навчання без відриву від основної діяльності;
- можливість навчатися у своєму темпі;
- доступність навчальних матеріалів;
- мобільність;
- навчання в спокійній обстановці;
- індивідуальний підхід;
- дистанційна освіта дешевша;
- зручність для викладача.

Проте має дистанційна освіта й недоліки, зокрема, прокрастинацію, небажання виходити з дому, проблеми зі зв'язком, не всі викладачі та здобувачі розуміються в тих чи інших програмах для спілкування та навчання. Говорячи про змішану форму навчання, коли лекції проходять онлайн, а практичні аудиторно, то основною перевагою такої форми є те, що дистанційно проводяться, зазвичай, лекції, і зробивши їхній відеозапис можна послухати повторно та краще засвоїти матеріал. Аудиторно ж проходять семінари, що є продуктивним, адже краще відбувається комунікація «викладач-здобувач» і «здобувач-здобувач».

До недоліків змішаної форми навчання можна віднести такі: некоректний розклад занять (інколи декілька пар призначаються на одну годину, або ж за розкладом пари очно, але викладач призначає заняття дистанційно і немає змоги бути присутнім там і там, оскільки в університеті не дуже хороший Інтернет, важке переналаштування з одної форми на іншу, витрачання часу та енергії на дорогу [3, с. 58].

Широке впровадження і розвиток дистанційної освіти у ЗВО України потребує вирішення комплексу завдань за такими напрямками[1]:

- управлінсько-організаційне забезпечення;
- матеріально-технічне і фінансове забезпечення;
- кадрове забезпечення потреб дистанційної освіти;
- методичне забезпечення з урахуванням специфіки дистанційного навчання;
- просування дистанційної освіти на освітньому ринку і ринку праці;

- створення на базі інфраструктур ЗВО проекту мережі підтримки студентів дистанційної форми навчання в різних регіонах України;
- турбота за здоров'я всіх учасників дистанційної форми навчання, що є найважливішою складовою організації ефективного дистанційного навчання.

#### **Список використаних джерел:**

1. Коваль А. Шерегій О. Дистанційне навчання: за і проти. Тези доповідей Всеукраїнської науково-методичної конференції «Організація освітнього процесу в умовах дистанційного навчання у вищій школі: методологія, методика, практика» (Київ, 20 травня 2021 року). Київ: НУХТ, 2021. с. 24–28.
2. Ковальчук Т. Дистанційне навчання у закладах вищої освіти: ризики та перспективи розвитку / Т. Ковальчук [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nubip.edu.ua/node/100736>
3. Похиленко І. Переваги та недоліки дистанційного навчання. Тези доповідей Всеукраїнської науково-методичної конференції «Організація освітнього процесу в умовах дистанційного навчання у вищій школі: методологія, методика, практика» (Київ, 20 травня 2021 року). Київ: НУХТ, 2021. С. 55-59.
4. Романченко В.М. Нездоймишапка Ю.М. Дистанційне навчання в екстремальних умовах. Актуальні проблеми освітньо-виховного процесу в умовах карантинних обмежень та дистанційного навчання: збірник наук. пр. Харків: ХНУБА, 2021. с. 363–368.

*УДК 53*

**Максимів Вадим**

*Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій і  
торгівлі, м.Тернопіль  
Науковий керівник:*

**Кедись С.М., викладач-методист**

### **ПЛАЗМА-ЧЕТВЕРТИЙ СТАН РЕЧОВИНИ**

Плазма- це четвертий агрегатний стан, що утворюється сильно нагрітим йонізованим газом і складається з електронів та йонів. Ще в глибокій старовині мислителі вважали, що світ складається з чотирьох простих стихій: землі, води, повітря і вогню. Частково вони мали рацію. Цим стихіям відповідають тверді, рідкі й газоподібні речовини та речовина в стані плазми. При температурах вище 10000°C всі речовини знаходяться у своєму четвертому стані - плазми.

Плазма відрізняється від трьох менш енергетичних агрегатних станів матерії, хоч ісхожа на газову фазу тим, що не має певної форми чи об'єму. Досі йде обговорення того, чи є плазма окремим агрегатним станом, чи просто гарячим газом. Це найбільш поширений стан речовини в природі, на неї припадає близько 99%маси Всесвіту. Сонце, більшість зірок, туманності - це повністю йонізована плазма. Зовнішня частина земної атмосфери,полярні сяйва, блискавки, у тому числі кульові, - все це різні види плазми,спостерігати які можна в природних умовах Землі.

Залежно від температури плазму поділяють на низькотемпературну (до одного мільйона Кельвіна) та високотемпературну (понад мільйон Кельвін). Чим більша температура, тим більший ступінь йонізації та світність плазми.

Цей стан речовини особливий тим, що завдяки наявності заряджених йонів та електронів, плазма є електропровідна та чудово взаємодіє з електромагнітними полями.

Така особливість дозволяє керувати плазмовими потоками ззовні. Тому вона широко використовується в техніці. Зокрема, у світлотехніці для створення газорозрядних ламп, які використовують у рекламі, лампах денного світла, вуличного освітлення, підсвічування доріг, приміщень тощо. Плазмові телевізори не є новинкою у сучасній електроніці. Перший прототип плазмового екрану був створений у 1999 році. Такі екрани відрізняються високою якістю, чіткою передачею кольору та контрастністю.

У промисловості плазму використовують для різання твердих речовин. Плазмова різка – сучасна і затребувана технологія обробки металу, навіть, для тугоплавких сплавів.

Плазма використовується і для передачі даних на відстані у так званих плазмових антенах, які знайшли своє застосування на космічних об'єктах. Можливо, ця технологія і набуде широкого застосування і у наземному радіозв'язку і витіснить звичну для нас технологію wi-fi. Такі антени можуть успішно застосовуватись і у збройних силах для зниження радіолокаційної помітності об'єктів військової техніки[1].

Плазмові технології широко застосовуються і у медицині. Наприклад, обробка ран холодною плазмою є сучасним терапевтичним напрямком і може перетворитись на знаряддя боротьби з онкозахворюваннями та рідкісними хворобами. Можна стверджувати, що на наших очах зароджується новий напрям у медицині.

Розвиток фізики плазми почався із проблемою керованого термоядерного синтезу і саме з цим напрямком досліджень і пов'язують розв'язання глобальних енергетичних проблем [2]. Сьогодні жодного термоядерного електрогенератора не існує, хоча експерименти тривають. Використовуючи потужні лазери, вченим вдалось нагріти термоядерне паливо до більших температур, досягнувши явища, яке називається палаюча плазма. Це дозволить використати для досягнення самопідтримуючої термоядерної реакції подібної, що відбувається на Сонці. Це дасть можливість створити високоефективні електростанції, які набагато безпечніші за атомні й не створюють викиди у атмосферу.

Отже, плазма – це не тільки нагрітий газ до високої температури, а й окремий агрегатний стан із особливими фізичними властивостями. Багато сучасних провідних лабораторій вивчає властивості і широкий спектр застосування плазми. Її використання дозволить людству створити нові засоби зв'язку, здійснювати термоядерний синтез для безпечної енергетики, нову обчислювальну техніку тощо.

#### **Список використаних джерел:**

1. Плазмова антена. Вікіпедія. -[Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
2. Анісімов О.І. Фізика плазми. Конспект лекцій. - Київський національний університет ім. Т. Шевченка. - 2018 р.
3. Катречко В. Атака іонів: плазма як четвертий агрегатний стан. -[Електронний ресурс]. Режим доступу <https://kunsht.com.ua/ataka-ioniv-plazma-yak-chetvertij-agregatnij-stand/>

*Мурмила Наталія*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль*

### **ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ НАВЧАННЯ У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ОСВІТИ**

Чітко визнавши орієнтир на входження в європейський освітній простір, Україна здійснює модернізацію освітньої діяльності у контексті європейських вимог, предметно працюючи над практикою приєднання до Болонського процесу. Чітко визнавши орієнтир на входження в

європейський освітній простір, Україна здійснює модернізацію освітньої діяльності у контексті європейських вимог, предметно працюючи над практикою приєднання до Болонського процесу.

**Актуальність теми полягає у тому,** що Україна чітко визначила орієнтир на входження в європейський освітній простір – і тому здійснює модернізацію освітньої діяльності у контексті приєднання до Болонського процесу.

Поняття якості освіти в останні роки все міцніше вкорінюється у лексиці не лише освітян і вчених, а й політиків та державних управлінців, при цьому вона розглядається ними, перш за все, як основа конкурентоспроможності країни, її політичної та економічної незалежності.

**Мета дослідження** – висвітлити роль і місце фахової передвищої освіти в новій структурі освіти України.

Проблема якості освіти, її ефективного функціонування завжди була предметом наукового та практичного інтересу педагогів. В умовах модернізації української освіти вона набуває особливого значення у тому числі і фахової передвищої освіти.

В науковій літературі поняття «якість освіти» є досить широким, багатозначним та складним для інтерпретації.

Поняття «якість освіти» є одним з базових у вітчизняних та міжнародних нормативних документах, які регламентують функціонування сфери освіти – у Державній національній програмі «Освіта» (Україна ХХІ століття), Національній доктрині розвитку освіти, Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року; Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту»; документах пов'язаних з упровадженням Болонської системи тощо. У Законі України «Про вищу освіту» якість вищої освіти визначається як «рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти» «якість освітньої діяльності- рівень організації освітнього процесу у вищому навчальному закладі, що відповідає стандартам вищої освіти, забезпечує здобуття особами якісної вищої освіти та сприяє створенню нових знань» [7].

У Законі України «Про освіту» вказано, що якість освіти – це відповідність результатів навчання вимогам, встановленим законодавством, відповідним стандартом освіти та/або договором про надання освітніх послуг [2].

М. Кісіль зазначає, що якість освіти – це низка системно-соціальних якостей і характеристик, які визначають відповідність системи освіти прийнятним вимогам, соціальним нормам, державним освітнім стандартам. Систему якості освіти автор подає як сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю [1, с. 86].

Фахова передвища освіта спрямована на формування та розвиток освітньої кваліфікації, що підтверджує здатність особи до виконання типових спеціалізованих завдань у певній галузі професійної діяльності, пов'язаних з виконанням виробничих завдань підвищеної складності та/або здійсненням обмежених управлінських функцій, що характеризуються певною невизначеністю умов та потребують застосування положень і методів відповідної науки, і завершується здобуттям відповідної освітньої та/або професійної кваліфікації [3, с. 214].

Отже, можемо зробити висновок, що освіта, здобута студентом, визнається якісною, якщо її результати відповідають заданим цілям і спрогнозовані в зоні найближчого розвитку. Якість освіти обумовлюється сукупністю показників, що характеризують різні аспекти навчальної діяльності: зміст освіти, форми і методи навчання, матеріально-технічна база, кадровий склад, управління якістю освіти. Якість освіти варто розглядати як узагальнений показник розвитку суспільства у певному часовому вимірі, у динаміці тих змін, що характеризують поступ держави в контексті світових тенденцій.



### Список використаних джерел:

1. Кісіль М.В. Оцінка якості вищої освіти / М.В. Кісіль // Вища освіта України. 2009. № 14. С. 82–87.
2. Закон України від 5 вересня 2017 року № 2145-VIII URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19\\_9](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19_9) (дата звернення: 10.06.2022)
3. Сігаєва Л.Є. Сучасні підходи до якості освіти: теоретичний аспект / Л.Є. Сігаєва // Професійна освіта: методологія, теорія та технології. 2016Вип. 4. С. 213–229.

*Горішна Ганна,  
викладач-методист  
Тернопільський фаховий коледж харчових  
технологій і торгівлі  
м. Тернопіль*

### ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ

Актуальна проблема, яка турбує кожного з нас в умовах оптимізації фахової освіти – формування в студентської молоді позитивного ставлення до набуття знань.

Гостро постає питання поліпшення теоретичної та практичної підготовки спеціалістів для харчової галузі. Особливої актуальності набуває пошук внутрішніх резервів підвищення ефективності навчально-професійної діяльності майбутніх фахівців. Такими внутрішніми джерелами активності особистості у процесі набуття знань, умінь і навичок, необхідних для подальшого навчання, самоосвіти та майбутньої професійної діяльності, є насамперед мотиви, потреби, інтереси, прагнення, ставлення до навчання.

Аналізуючи дану проблему, простежується думка, що одним із шляхів підвищення мотивації студентів до навчання є впровадження у навчально-виховний процес інноваційних освітніх технологій, які спряють підвищенню якості навчання і водночас забезпечують зацікавленість студентів до пізнавальної і творчої діяльності. Адже, як правило, краще засвоєння нового матеріалу відбувається у тому випадку, якщо в нього вносяться елементи інновацій.

Технології освітніх платформ сьогодні, в час воєнного стану, передбачають залучення до навчального процесу як традиційних засобів масової інформації, так і засобів новітніх інформаційних технологій у сфері ресторанно-готельного бізнесу та харчових технологій.

Застосування досягнень новітніх медіатехнологій відкриває перед викладачами та студентами нові можливості, наочно розширює та урізноманітнює зміст навчання, методи та організаційні форми навчально-виховного процесу, забезпечує високий науковий та методичний рівень викладання. Вони дозволяють застосовувати на заняттях відеоролики, мультимедійні презентації, електронні підручники, використовувати можливості мереживних технологій та платформ ZOOM, MIED.

Як засвідчує практика, під час застосування інноваційних технологій інтерес студентів і їх мотивація до освоєння навчального матеріалу підвищується тоді, коли у навчальний процес включені різні підходи: анімаційні ролики, відеозвернення викладача, звукове супроводження навчального матеріалу та динамічне викладання тем дисциплін

Ще одним аспектом інноватики навчального процесу є використання такої нетрадиційної методики, як телеміст та кейс-метод. Проведення занять із застосуванням телемоству значно підвищує професійну мотивацію студентів, оскільки дає можливість поспілкуватися з представниками харчових виробництв, з перших уст отримати відповіді на питання та вирішення виробничих ситуацій, які пов'язані з опануванням майбутньої професії.

### Список використаних джерел:

1. <https://eukraine.org.ua>
2. <https://regional-lyceum.zt.ua>
3. <https://ru.osvita.ua>
4. <https://mon.gov.ua>

УДК 378.14

*Грицюк Павло*

*Тернопільський національний педагогічний  
університет ім. В.Гнатюка, м. Тернопіль*

*Науковий керівник:*

*Уруський А.В., кандидат педагогічних наук.*

*ТНПУ ім. В.Гнатюка*

### **РОЛЬ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ У РЕАЛІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ**

Стрімкий розвиток технологій змінює світ у бік інформатизації та відкритості, що обумовлює заміну традиційних (виробничих) способів діяльності на способи мислення, уміння виявляти творчість та ініціативу у нових умовах, оцінювати ризики та брати відповідальність за прийняті рішення.

Це спрямовує сучасну освіту до компетентнісного підходу, коли формування в учнів здатності діяти має випереджати процес накопичення ними будь-яких знань.

Такий діяльнісний підхід в освіті може бути реалізований через формування в учнів ключових компетентностей, як найбільш помітної риси європейської освіти. І, звичайно, це буде дієво через реалізацію технологічної освіти

Технологічна освіта - це процес і результат засвоєння системи знань про сучасне виробництво, формування комплексу вмінь поведінки з засобами праці, підготовка підростаючого покоління до активної предметно-перетворювальної діяльності[1,2].

Викладання трудового навчання у школах здійснюється на основі Навчальної програми з трудового навчання для 5–9 класів, яка розроблена відповідно до вимог Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти та затверджена Наказом Міністерства освіти і науки України від 07.06.2017 № 804.

Програма передбачає розвиток і соціалізацію учнів, формування їхньої національної самосвідомості, загальної культури, світоглядних орієнтирів, екологічного стилю мислення і поведінки, творчих здібностей, дослідницьких і життєзабезпечувальних навичок, здатності до саморозвитку й самонавчання в умовах глобальних змін і викликів, а також вимагає реалізації проектно-технологічного підходу.

Окрім цього на уроках трудового навчання вчитель має звертати увагу і на формування учнів як носіїв української культури, одночасно поважаючих культуру інших народів. На уроках трудового навчання вчитель формує в учнів бажання до самоосвіти, ініціативність, підприємливість, а також безпечно й доцільно використання досягнення науки і техніки, дотримання здорового способу життя.

Зазначена мета досягається шляхом залучення учнів на уроках трудового навчання до проектно-діяльності як провідного засобу розвитку і навчання учнів, формування у них здатності до самостійного навчання, оволодіння засобами сучасних технологій, умінь конструювати власний процес пізнання і на практиці реалізувати заплановане [4].

Організація проектної діяльності учнів також передбачає формування в них ключових компетентностей таких як:

- ✓ Спілкування державною мовами;
- ✓ Спілкування іноземними мовами;
- ✓ Математична компетентність;
- ✓ Основні компетентності у природничих науках і технологіях;
- ✓ Інформаційно-цифрова компетентність;
- ✓ Уміння вчитися впродовж життя;
- ✓ Ініціативність і підприємливість;
- ✓ Соціальна та громадянська компетентності;
- ✓ Обізнаність і самовираження у сфері культури;
- ✓ Екологічна грамотність і здорове життя.

Формування ключових компетентностей здійснюється через реалізацію змістових ліній. Якщо брати до уваги учнів 5 - 6 класів, то змістова лінія «Екологічна безпека та сталий розвиток» реалізується через розуміння ролі матеріалів природного походження, як важливого екологічного ресурсу у збереженні довкілля, через формування уявлення про сучасні технології виготовлення конструкційних матеріалів [4].

П'ятикласників та шестикласників орієнтують визначати у співпраці з учителем та іншими учнями алгоритм взаємодії для вирішення практичних соціально значущих завдань чи проектів, чим забезпечують втілення змістової лінії «Громадянська відповідальність».

Учні навчають розуміти необхідність дотримання правил безпечної праці та організації робочого місця; безпечно користуватися інструментами та електроприладами вдома та під час занять, критично ставитись до інформації про товари для збереження власного здоров'я. Так виглядає втілення змістової лінії «Здоров'я і безпека».

Навчившись успішно діяти в технологічному швидкозмінному середовищі, зрозуміти практичні аспекти фінансових питань учні зможуть через змістову лінію «Підприємливість і фінансова грамотність».

Отож, успішно реалізувати все вищезгадане можна на уроках трудового навчання через виконання того чи іншого проекту. Процес розробки та виконання проектів стимулює активність і самостійність, допомагає засвоювати необхідну інформацію. З'являється бажання в учнів поповнювати і вдосконалювати здобуті знання і вміння, аналізувати, контролювати та оцінювати результати власної діяльності.

Формування змісту технологічної діяльності учнів на уроках трудового навчання здійснюється саме на основі об'єктів проектної діяльності, а не технологій, як це було передбачено попередніми програмами. Це дає змогу одночасно проектувати та виготовляти один і той самий виріб за допомогою різних основних та додаткових технологій, що є особливо зручним у класах, які не поділяються на групи [5,6].

Концепція Нової української школи направлена на розвиток кожної дитини як особистості, її моральних та етичних якостей, усвідомлення своєї національної культури та етичних якостей, усвідомлення своєї національної культури та історії.

В розділі І. Основи проектування, матеріалознавства та технології обробки» навчальної програми передбачається формування в учнів наступних компонентів [3,4]:

*Знаннєвий компонент* – учні знайомляться з етапами проектування, розуміють сутність методу фантазування, називають конструкційні матеріали, необхідні для виготовлення запланованого виробу. А також розрізняють і називають інструменти та пристосування для обробки конструкційних матеріалів.

*Діяльнісний компонент* – вчитель наголошує учням на дотриманні послідовності етапів проектної діяльності. Учні вчаться застосовувати метод фантазування під час проектування виробу. Оцінюють економічні характеристики конструкційних матеріалів, з яких будуть виготовляти серветницю. Реалізуючи проект, учні вчаться виконувати

малюнок виробу, добирати інструменти та матеріали для виготовлення виробу, виконувати технологічні операції відповідно до обраного виробу та технології його виготовлення. Школярі навчаються дотримуватись прийомів роботи з інструментами та пристосуваннями, визначати необхідну кількість матеріалів для виготовлення виробу. Саме реалізація діяльнісного компоненту передбачає виготовлення виробу, оздоблення його.

*Ціннісний компонент* – учні усвідомлюють важливість дотримання безпечних прийомів праці, значущість виробу, який виготовляється, а також формують уявлення про розвиток техніки.

Реалізація будь-якого проекту буде успішною в разі застосування міжпредметних зв'язків, що втілюється через формування компетентностей. Це зв'язки:

- з українською мовою - спілкування з вчителем та однокласниками на уроці; вміння презентувати свій виріб, донести до слухачів пояснювальну записку;
- з математикою – провести необхідні математичні розрахунки, проводячи економічні дослідження;
- з дизайном – спроектувати виріб з дотриманням ергономічних вимог, естетичних, функціональних;
- економікою – при проведенні економічних досліджень;
- з інформатикою – проектуючи майбутній виріб, готуючи презентацію про нього.

#### **Список використаних джерел:**

1. Дмитренко К. А. Звичайні форми роботи – новий підхід: розвиваємо ключові компетентності : метод. посіб. Х.: ВГ «Основа», 2018. 119 с.
2. Інформаційні технології на уроках трудового навчання та технологій. URL: [https://technotrud.at.ua/publ/osoblivosti\\_vikoristannja\\_internet\\_resursiv\\_u\\_na\\_vchalnij\\_dijalnosti/1-1-0-2](https://technotrud.at.ua/publ/osoblivosti_vikoristannja_internet_resursiv_u_na_vchalnij_dijalnosti/1-1-0-2)].
3. Методичний супровід викладання трудового навчання в умовах оновленого змісту освіти в 2020-21 навчальному році : методичні рекомендації / Укл. О.Колодійчук. Тернопіль: ОППО, 2020. 40с.
4. Навчальні програми для загальноосвіт. навч. закл. України + опис ключових змін. 5-9 класи. К. : Видавничий дім «Освіта», 2017. 96 с.
5. Нісімчук А.С., Падалка О.С., Шпак О.Т. Сучасні педагогічні технології: навч. посіб. К.: Просвіта, 2000. 368 с.
6. Терещук А.І, Дятленко С.М. Методика організації проектної діяльності старшокласників з технологій: метод. посіб. для вчителів. К.: Літера ЛТД, 2010. 128 с.

## **СЕКЦІЯ 2**

### **СУЧАСНІ УМОВИ АДАПТАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У КРИЗОВИЙ ПЕРІОД СЬОГОДЕННЯ**

*Єфімова Анжела*  
*Кропивницький фаховий коледж харчовання та торгівлі,*  
*м. Кропивницький*  
*спеціаліст вищої категорії*

День, у який Ви не дізналися для себе нічого нового, минув даремно.

## **ФОРМУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ АНТИКРИЗОВИХ ДІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Фінансова криза торкнулася галузі готельно-ресторанного бізнесу під час карантинних дій COVID-19, що привело до радикальних змін роботи підприємств, а сьогодні війна змінила практично все і втягла ще в більшу кризу наші підприємства. За цей час все змінилося, споживачі, умови обслуговування, спосіб ведення бізнесу та конкуренція. І тепер, щоб запустити та забезпечити конкурентоспроможність, знайти спосіб вести готельно-ресторанний бізнес, підприємства змушені перейти до стратегій адаптації в умовах кризових змін сьогодення. Основні проблеми та негативні наслідки спричиняють зниження прибутковості та рентабельності, а саме: загальний економічний спад у країні, неплатоспроможність населення та низький дохід, висока оренда приміщень та менша кількість споживачів. Всі ці умови сприяють погіршенню розвитку готельно - ресторанного бізнесу.

Але український ресторанно – готельний бізнес має високий потенціал для розвитку в кризовий період сьогодення. Існує велика кількість шляхів для здолання кризи, але визначимо де кілька.

Щоб досягти успіху перш за все потрібно провести аналіз роботи конкурентів. Такий вид діяльності дозволяє зрозуміти, які підприємства харчування вже працюють на ринку, це допомагає визначити, як ми зможемо конкурувати з ними. У потенційних конкурентів необхідно проаналізувати асортимент страв та виробів, ціни, яку вони пропонують, та їхні канали постачання та реалізація. Для того, щоб отримати досвід необхідно ділитися досвідом з іншими підприємствами, обмінюватися думками, оскільки такий вид роботи дає змогу співпрацювати в кризовій ситуації. Необхідно прорахувати свої сильні сторони бізнесу та слабкі, свої можливості та загрози, що можуть привести до банкрутства. Тільки після такого аналізу приймати рішення. Даний вид аналізу називається SWOT-аналіз.

SWOT-аналіз допомагає правильно проаналізувати, які чинники не дають можливості розвиватися підприємству, зменшують її дохід чи становлять загрозу в майбутньому. Проаналізувавши свої можливості, зібравши свої сили та переваги для знаходження власної ніші в даному бізнесі та зайняти її.

Такий аналіз дає можливість підприємству ресторанно – готельного бізнесу знайти та прорахувати шляхи якими підприємство може використати свою стратегію для протидії сильним сторонам конкурентів, дозволить скористатися їхніми слабкими сторонами, за для того, щоб продемонструвати свої сильні сторони у кризовий час.[2].

Ще одну з головних ролей відіграє використання методів маркетингового прогнозування, цей метод дозволяє вдосконалювати свою продукцію, послуги та вести вдалий бізнес взагалі. Один з способів, це коли маркетологи використовують опитування ринку та тестовий маркетинг [1].

Також увагу приділяють рекламній компанії, це дає змогу підвищити зацікавленість та утримати увагу клієнтів. Рекламна компанія може складатися з таких пунктів:

1. Історична довідка щодо даного підприємства, показана передісторія появи даного підприємства.
2. Використання соціальних мереж Facebook, Instagram, YouTube або TikTok для просування своєї продукції, оскільки велика кількість людей використовує інтернет ресурси сьогодні.
3. Подарункові карти для будь яких гостей, які будуть в доступі купівлі через інтернет, і головне те, що скористатися ними є можливість за необхідністю.
4. Карти «Постійного клієнта» зацікавленості постійних відвідувачів, шляхом знижок при обслуговуванні.

5. Тематичні зустрічі для дітей та дорослих, дають змогу підприємству відрізнятись від інших, а можливо бути кращим серед інших. В такому підприємстві цікаво знаходитися дітям для кращого розвитку, так і дорослим для відпочинку та задоволення.

6. Креативне ставлення дозволить проводити різноманітні інтерактивні онлайн-заняття або офлайн-заняття з приготування, як наприклад піци, вареників, або пряників. Заняття по складанню серветок тощо.

7. Зустрічі в соціальних мережах, коли є можливість спілкування з кухарями, кондитерами, офіціантами, барменами на підприємстві, не виходячи з власного будинку. Це дасть змогу бути ближчими та мати точку дотику з гостем, це впливає на лояльність до підприємства у багатьох споживачів.

Таким чином, щоб адаптувати готельно-ресторанний бізнес у кризовий період необхідно враховувати найважливіші елементи, такі як аналіз галузі, аналіз ринку та конкурентний аналіз, такі дії допоможуть скорегувати роботу підприємства свої маркетингові плани та вдосконалити свою роботу. Для того, щоб оволодіти більшою кількістю споживачів та збільшити продажі, слід думати креативно, нестандартно, бути гнучким і швидко реагувати на нові запити клієнтів.

Щоб надати підприємству імідж серед споживачів та вийти з кризової ситуації необхідно постійно покращувати якість обслуговування відвідувачів, пропонувати нові фірмові страви та вироби, вирішувати питання на підприємстві з інноваційними способами оздоблення страв та виробів, розглядати питання щодо виходу на зовнішній ринок збуту власної продукції та послуг. Саме такий хід роботи є підґрунтям для отримання максимального прибутку для забезпечення стабільного фінансового задоволення. [3].

#### **Список використаних джерел:**

4. Бізнес-планування: навч. посіб./Т.Г.Васильців, Я.Д.Качмарик, В.І.Блонська, Р.Л.Лупак.–К.: Знання, 2013.–173с.
5. <https://bakertilly.ua/news/id44448>
6. <http://international-relations-tourism.karazin.ua/themes/irtb/resources/cd2e623c0b55aca9aac6bdbb94bd6350.pdf>

*Добровольська С.Я.* кандидат географічних наук,  
Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола  
м. Тернопіль

*Пиріг І.Я*  
викладач спеціалізації,  
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі  
м. Тернопіль

### **КОНЦЕПТУАЛЬНА НАПРАВЛЕНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ВОГНЕМ І НОЖЕМ», М.ТЕРНОПІЛЬ)**

Концепція – це вже наступний щабель після розробки ідеї, оскільки обґрунтовує її, і є загальним керівництвом зі створення ресторану, достатнім для розуміння всіма учасниками процесу. Як правило, концепція містить в собі назву ресторану, і поступово починає уособлювати його (хоча іноді навпаки – спочатку з'являється назва, а потім вона вже починає наповнюватися певним змістом). Концепція – досить докладний документ, але не потрібно вимагати від нього деталізації всіх процесів, що відбуваються в ресторані [2].

Вибір концепції закладу є запорукою не лише для створення нового підприємства готельно-ресторанного бізнесу, а й успішності його діяльності, конкурентоспроможності та

підвищення рівня сервісу. У розробці концепції закладу основну роль відіграють такі складові: вибір теми закладу, вибір назви закладу та передбачення потенційного споживача. Ці три етапи нероздільно пов'язані між собою, і при гармонійному поєднанні є важливим фактором успішності функціонування підприємства. Складовими кінцевого формату концепції є: інтер'єр закладу, гастрономічна тема, розважальна програма, розташування закладу, реклама, цінова політика, структура потенційних клієнтів.

Фактори, які здійснюють вплив на цей процес, як показали багаточисельні дослідження, носять ситуаційний характер. Виділяються чотири групи ситуаційних факторів:

- зовнішнє середовище, попит та пропозиція;
- технологічні та виробничі цикли в закладі;
- стратегічний вибір керівництва закладу по відношенню до цілей;
- професійний склад працівників.

Стратегія підвищення організаційно-технічного рівня повинна складатися з 4 етапів:

1. Формування загальної стратегії закладу. На цьому етапі розробляється загальна стратегія розвитку організаційно-технічного рівня, за допомогою якої заклад зможе вийти з кризового стану та досягнути соціального і економічного ефекту.

2. Визначення основних задач по кожній з установлених цілей.

3. Розробка системи впровадження стратегії. На даному етапі розробляються заходи, які необхідно здійснити для реалізації поставлених цілей і задач, та здійснюється прогнозування їх результатів.

4. Впровадження та оцінка ефективності стратегії. На цьому етапі проводиться здійснення заходів по реалізації стратегії, що були розроблені на попередньому етапі. Разом із цим проводиться аналіз і оперативне планування змін організаційно-технічного рівня [2].

Об'єктом дослідження концептуальної направленості було обрано готельно-ресторанний комплекс «Вогнем і Ножем» у місті Тернопіль. Концептуальні аспекти плану діяльності закладу ґрунтуються на використанні новітніх технологій у приготуванні страв у поєднанні з відмінною управлінською діяльністю всім готельно-ресторанним комплексом, поміркованою ціновою політикою. Загальна концепція закладу підкреслюється у екстер'єрі, інтер'єрі як ресторану так і готельного комплексу, у меню, переліку основних та додаткових послуг.

Гастрономічна ресторація «Вогнем і Ножем» – заклад з особливим колоритом та спортивним духом. Готельно-ресторанний комплекс розміщений в Парку Національного Відродження, та території якого знаходиться ресторан на 80 чоловік, готельні номери на 20 гостей проживаючих, три тенісних корти, які забезпеченні туалетними та душовими кімнати, усім спортивним інвентарем. Наявний також професійний персонал на всіх ділянках комплексу.

Концептуальне меню закладу пропонує гостям авторські позиції у виконанні бренд-шефа Роберта Прядченко, який проходив стажування в ресторані «KOKS» на Фарерських островах, який отримав найвищу відзнаку – зірку Мішлен.

Роберт Прядченко – віртуоз-диригент і композитор сучасної кухні, який переконаний в тому, що кулінарія – це високе мистецтво, яке може бути доступним кожному.

«Вогнем і Ножем» не просто ресторан, він формує культуру та тренди гастрономічних широт.

Основними складовими концепції готельно-ресторанного комплексу «Вогнем і Ножем», які підкреслюють основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку є:

1. Архітектурна унікальність (Рис.1.1.).
2. Стиль дизайну: лофт та арт дизайн у інтер'єрі та деталях характерний однією стилістикою як для ресторану, так і для готелю(Рис.1.2).
3. Номенклатура послуг: окрім основних, щодо організації проживання та харчування додаються: оренда тенісних кортів; тренування з приватним тренером; комплексні сніданки,

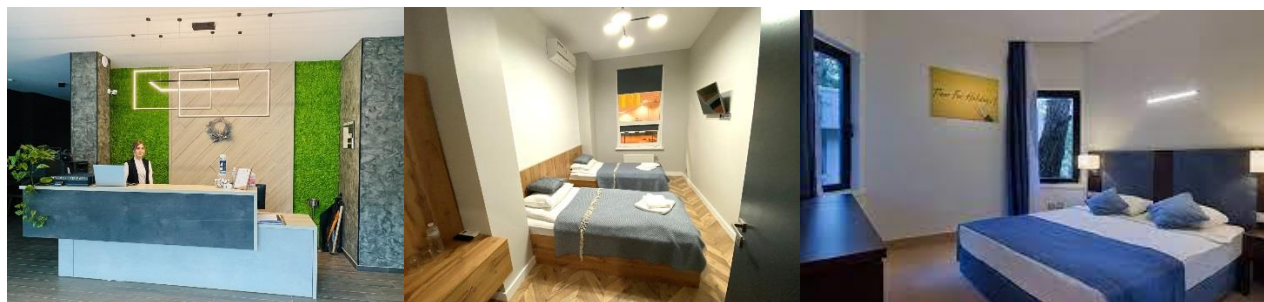
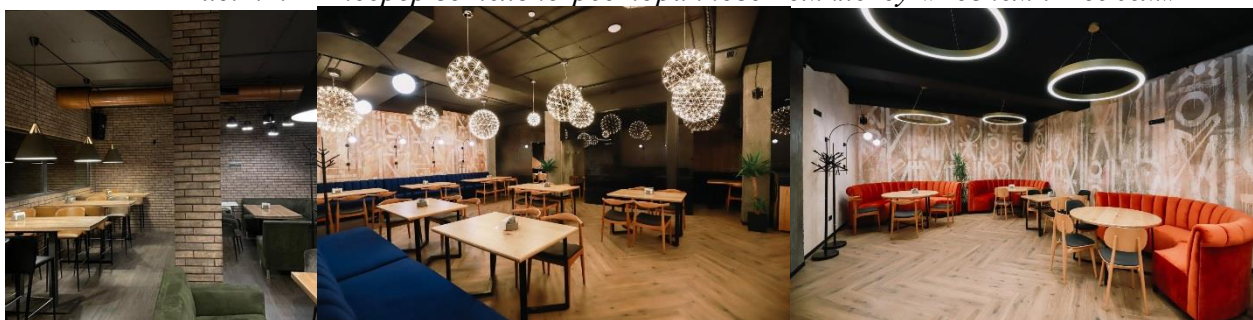
обіди та вечері для учасників змагань; організація та проведення всеукраїнських, регіональних змагань з тенісу; організація проживання та харчування команд та учасників змагань.

4. Інфраструктура спроектованого підприємства відповідно до обраних послуг гостинності: готель, ресторан, дитяча кімнати, 3 тенісних корти (Рис.1.3.).

5. Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів: туристи різного віку, учасники змагань вікової категорії від 5 до 15 років, жителі та гості міста Тернопіль.



*Рис.1.1. Екстсерер готельно-ресторанного комплексу «Вогнем і Ножем»*



*Рис. 1.2. Стиль дизайну готельно-ресторанного комплексу «Вогнем і Ножем»*



*Рис.1.3. Тенісні корти на території готельно-ресторанного комплексу «Вогнем і Ножем»*



Проаналізувавши стратегію закладу, основні складові концепції, аспекти діяльності готельно-ресторанного комплексу «Вогнем і Ножем», можна дійти висновку, що найбільш перспективними є саме ті заклади, в діяльності яких чітко простежується закладена концепція, яка гармонійно поєднує всі вагомі чинники успішності закладу: екстер'єр, інтер'єр, меню, номенклатуру послуг, що вагомо сприяє для успішного просування свого продукту та послуг на ринку.

#### **Список використаних джерел:**

1. П'ятницька Г. Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства : автореф. дис.д-ра екон. наук : 08.00.04 Г. Т. П'ятницька; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. К., 2008. 43 с.
2. Сучасні тенденції розвитку та вдосконалення туристської діяльності в Україні в контексті концептуальних положень глобального етичного кодексу туризму : матеріал 7-х аспірантських читань (30 жовт. 2012 р.). К. : Київський університет туризму, економіки і права, 2013. 156 с.
3. Іщенко Т.І. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. URL:[http://dipplus.com.ua/metodicheskiye-ukazaniya-i-informatsiya/article\\_post/proyektuvannya-obektiv-gotelno-restorannogo-gospodarstva](http://dipplus.com.ua/metodicheskiye-ukazaniya-i-informatsiya/article_post/proyektuvannya-obektiv-gotelno-restorannogo-gospodarstva) (дата звернення: 03.06.2022р).

*Волкова Анастасія*

*Відокремлений структурний підрозділ  
«Фаховий коледж технологій бізнесу та  
права ВНУ імені Лесі Українки»*

*Новосад Т.І., викладач технологічних  
дисциплін, викладач вищої категорії, методист*

### **РЕСТОРАННИЙ КЕЙТЕРИНГ В СУЧАСНИХ УМОВАХ**

Кейтеринг - один із секторів, що динамічно розвивається у галузі ресторанного господарства. По суті це організація офісних обідів - на місці або з доставкою на підприємство.

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «publicecatering» - ресторанне господарство, а також «cateringtrade» - ресторанний бізнес [1]. Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства у зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг.

Кейтеринг - досить гнучкий, різносторонній бізнес, який шукає розвитку і в Україні. Проте на шляху його розвитку стала перешкода - пандемія коронавірусу, яка триває й по сьогодні. Деякі ЗРГ перестали пропонувати відвідувачам таку послугу у зв'язку з численними анти епідеміологічними заборонами та заходами. А деякі нашли різні виходи, як можна працювати і удосконалювати цю послугу навіть за таких умов. Також з'явилися нові послуги у сфері кейтерингу[1].

По-перше, звичайно, ЗРГ посилили базу дезінфекції та засобів самогігієни. Це і дезінфектори для рук, маски, одноразові рукавички, паперові рушники, температурні скринінги.

Доставка страв здійснюється все більш безконтактним способом. Тобто замовлення та його оплата здійснюється на сайті ЗРГ або по телефону, а замовлення приносять та залишають під дверима[2].

Кейтерингові послуги на різних заходах також відбуваються за дотриманням певних правил:

- Перш за все нові зміни відбулися в посуді. Якщо раніше гості могли самостійно вибирати страви під час фуршету, то в період заборон, більшість ЗРГ надають перевагу безпечний варіант подачі з індивідуальною упаковкою для кожного учасника в крафтовій або пластиковій упаковці.

- Також зміни торкнулись і обслуговуючого персоналу, який і раніше працював у рукавицях, а тепер ще і повинен працювати у захисних масках. Деякі компанії використовують захисні пластикові екрани з LED-підсвічуванням.

- У зв'язку з рекомендаціями МОЗ щодо дотримання норм перебування людей у приміщенні організатори змушені зменшити кількість учасників на офлайн заходах, а бюджети – оптимізувати[3].

Оборотів набрала також нова послуга доставки так званих наборів «Приготуй сам» — чудова альтернатива для людей, які розвивають свої кулінарні навички або люблять готувати, але обмежені у часі. Перевагою таких наборів є те, що клієнт отримує одразу всі необхідні інгредієнти та докладну інструкцію для приготування, не виходячи з дому. І все ж таки, за фактом почувається причетним до процесу приготування, від чого отримує окреме задоволення[4].

Одним із таких ЗРГ в Луцьку, які пропонують послугу кейтеринг навіть під час пандемії є рекреаційний комплекс «Рестпарк».

Уже декілька років кейтеринг є невідмінною складовою їхнього ресторанного життя. У них є можливість організувати виїзне обслуговування різнопланових заходів, проте найчастіше кейтеринг замовляють для банкетів, презентацій, кава-брейків. Для вечірок в стилі «барбекю». А для бізнесових зустрічей чи форумів ідеальним варіантом стане фуршет із вишуканими канапками, кавою та коктейлями. Незамінним помічником ця послуга стане і на відкритті того чи іншого закладу.

«Рестпарк» має великий досвід в організації та обслуговуванні як невеликих заходів на 15-20 осіб, так і досить широкомасштабних святкувань на 650 осіб.

Для того, аби гостям на банкеті, фуршеті чи вечірці було комфортно та ніщо не заважало відпочинку, «Рестпарк» забезпечує усім необхідним, починаючи від скатертин, посуду та столів та закінчуючи висококваліфікованим персоналом, який швидко та компетентно обслуговуватиме Ваш захід. У власників закладу є багато ідей і, що важливо, – досвід та технічні можливості, які дозволяють максимально відповідати побажанням вибагливих споживачів.

Справжні спеціалісти у сфері РГ не тільки не припинили пропонувати кейтерингові послуги, а й вдосконалюють їх, роблячи харчування в ЗРГ більш безпечним та здоровим.

#### **Список використаних джерел:**

1. Л.П. Малюк, Л.М. Варипаєва Безпека послуг у готельному і ресторанному бізнесі. Навчальний посібник. Харків, ХДУХТ, 2015. – 125 с.

2. Всеукраїнський антикризовий центр ресторанів. URL:[http://taplink.cc/restorator\\_ua](http://taplink.cc/restorator_ua).

3. Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/211-2020-%D0%BF>.

4. <https://www.kadrovik01.com.ua/news/4297-z-5-cherwnya-dyut-nov-vimogi-do-roboti-zakladv-gromadskogo-harchuvannya>.

## СУЧАСНІ УМОВИ АДАПТАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У КРИЗОВИЙ ПЕРІОД СЬОГОДЕННЯ

Протягом останніх років готельно-ресторанний бізнес в Україні розвивався та трансформувався під впливом змін в уподобаннях відвідувачів. Але під впливом кризових ситуацій сьогодення, сфера гостинності втратила більшу частину своїх клієнтів, що критично вплинуло на її фінансовий стан, спровокувало призупинення або остаточне закриття закладів. Саме тому є актуальним пошук різних шляхів вирішення даної проблеми звертаючись до досвіду інших країн, які намагалися мінімізувати вплив кризи на підприємства харчової та гостинної промисловості.

Метою дослідження є аналіз сучасних проблем у повноцінній роботі та розвитку гостинно-ресторанної сфери в умовах кризи, спровокованої як початком епідемії COVID-19 так і тривалим воєнним конфліктом. Головною задачею на сьогодні є пошук шляхів мінімізації впливу несприятливого економічного середовища на підприємства даної галузі. Достатньо важко передбачити як далі розвиватимуться події та коли закінчиться ця ситуація, але ж можна зосередитись на досвіді інших країн, які в свій час перебували або перебувають і на сьогодні в такій же ситуації, і звісно використати їх впровадження.

Проаналізувавши роботу кількості ресторанів в Україні за останні десять років, можна побачити різку негативну динаміку що розпочалась ще у 2020 році, яку спровокувала епідемія та карантинні обмеження.[3]



Закладам ресторанного господарства доцільно розглянути варіант переходу в онлайн режим роботи (онлайн-замовлення, онлайн-меню, використання соціальних мереж для реклами, надання додаткових послуг по приготуванню їжі вдома у відвідувача), використання послуг кур'єрських служб для доставки їжі або відкриття терас, створення нових систем знижок та бонусів для гостей.

На найближчі період часу, головним завданням готелів та ресторанів стане пошук нової точки рівноваги між потребами та уподобаннями клієнтів, обсягом та якістю послуг і доходами з витратами. На сьогоднішньому ринку готельно-ресторанного бізнесу, пріоритетним є завдання раціональної оптимізації мереж. Реальною є перспектива зменшення кількості і асортименту послуг та їх подальша стандартизація та спрощення на період карантину та воєнного стану.[2]

Зниження цін - більшість експертів у галузі готельно-ресторанного бізнесу вважають фінансово-економічним фіаско. Боротися з наслідками такого рішення закладам доведеться

дуже довго. Більшість маркетингових досліджень зазначають, що готелі, які суттєво знижують ціни в кризу, можуть відновитися пізніше всіх, після повернення попиту.[1] Доцільним є реалізація маркетингового плану на період відновлення повноцінної роботи закладів гостинності та ресторанів. З точки зору психо-емоційного стану людини, гості краще запам'ятовують те, як вони скасовували бронювання, ніж вартість номеру. Тому краще пропонувати більш гнучкі умови скасування, перенесення броні на інші дати протягом року або додаткові послуги безкоштовно. Вирішуючи на контингент якої цільової аудиторії зорієнтувати рекламні засоби і витратити маркетинговий бюджет в майбутньому, необхідно пам'ятати - попит обов'язково відновиться.

Окреслюючи основні завдання сьогодення слід виділити залучення та утримання трафіку гостей, а також створення маркетингового плану на період виходу з кризи. Для того щоб зацікавити та утримати певний потік гостей і залишитися «на плаву», на мою думку, рестораторам та готелям слід:

- активізувати рекламу в соціальних мережах (Instagram, Telegram, Facebook);
- зробити розкрутку мобільних додатків. На сьогоднішній день багато ресторанів використовують мобільні додатки, як спосіб безконтактного прийому замовлення товару чи послуги, як інструмент для пропозиції акцій і знижок та в якості зворотнього зв'язку з гостем, що також підвищить збереження лояльності гостя;
- змінити фокус меню на сегмент доставки і самовивезення. Не слід концентрувати увагу на оформленні меню і кольорових вставках з фото страв. Рестораторам варто звернути увагу на позиції в меню, розширений асортимент зручних для споживання за межами закладу, потрібно пропонувати страви на доставку і самовивезення в першу чергу ті, які не втрачають свої смакові якості протягом 30 хвилин. Так само слід подбати про упаковку в якій буде транспортуватися страв. Вона повинна бути термостійкою, зручною у використанні і головне екологічно безпечною, адже саме цей фактор може поліпшити ситуацію з утилізацією в країні;
- посилити роботу виробництва ресторану над аналізом якості сировини та чіткого дотримання технологічного процесу приготування страв, а торгового залу ресторану - на модернізацію надання послуг, адже робота над якістю як продукції, так і сервісу - це візитна картка будь-якого готелю та ресторану.

#### **Список використаних джерел:**

1. Гоблик-Маркович Н.М., Грянило А.В. Теоретичні засади регіонального ринку готельно-ресторанного бізнесу. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг». 18 жовтня 2012 р., м. Харків. Ч.1. С.247-248.

2. Каленік К.В., Федак В.І. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі.» м. Харків. Ч.1. С.255-256.

3. Публікація Аналітичний центр "Ресторани України" <https://ua-retail.com/2021/03/u-2020-roci-kilkist-zakladiv-xarchuvannya-skorotilosya-na-4-000-zakladiv-a-rinok-vtrativ-6-mlrd-grn>

## **ЕЛЕКТРОННЕ МЕНЮ, ЯК НОВИЙ ВИД ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Сьогодні галузь ресторанного господарства набуває швидких темпів розвитку. Щоб встояти на ринку та втримати існуючі позиції, потрібно шукати нових шляхів поліпшення фінансово-економічного стану. Заклади ресторанного господарства приділяють особливу увагу якості обслуговування, адже, якість – одна з головних умов успішного і ефективного розвитку ресторану.

Метою роботи є дослідження і впровадження нових методів обслуговування споживачів, одним з яких є електронне меню.

Для споживачів ресторан є своєрідним місцем для відпочинку, в якому відвідувач платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею. Візитною карткою ресторану є його **меню**, тобто перелік закусок, страв, напоїв.

Проте в класичному меню є багато недоліків: постійно потрібно передруковувати меню, при внесенні змін або при сезонних стравах; відсутність якісного зображення страв; відсутність ознайомлення зі способом приготування тої чи іншої страви; постійна присутність обслуговуючого персоналу, щоб подати або забрати меню; необхідність друкувати декілька меню (класичне, дитяче комплексне), винної або чайної карти та ін..

На сьогоднішній день, в ресторанному господарстві знаходять широке використання нові електронні технології. Електронні засоби комунікації підвищують можливості отримання та обміну інформацією. Система **електронного меню** є альтернативою класичному меню і дає можливість автоматизувати роботу ресторану, що значно знизить навантаження на офіціантів і адміністраторів, дозволить їм оперативніше справлятися зі своїми обов'язками, а власників позбавить від необхідності наймати надлишкове число працівників. Меню на сенсорному планшеті – просте і зручне рішення для пошуку і замовлення страв. При цьому можна легко і оперативно вносити новинки до електронного меню або прибирати відсутні страви, робити оголошення про знижки і рекламувати продукти та послуги.

*Існують декілька можливих варіанти виконання електронного меню:*

1. На базі ультра тонких сенсорних планшетів
2. На базі стаціонарних сенсорних моноблоків, розміщених поряд із столиком
3. На базі еmenutable – столик з вбудованим сенсорним дисплеєм.

Для того, щоб запитати рахунок клієнтові досить натиснути одну клавішу. Повідомлення про запит, що супроводжується звуковим сигналом, відображується на дисплеї Центрального сервера еmenu, а чек за бажанням адміністрації друкується на принтері. А доки рахунок в «дорозі», відвідувач може взяти участь в інтерактивному опитуванні закладу. Питання і варіанти відповідей заклад створює сам, а результати опитування зберігаються у вигляді звітів на Центральному сервері еmenu.

Відвідувач у будь-який момент може покликати офіціанта до свого столика натиснувши спеціальну клавішу. Повідомлення про запит супроводжується звуковим сигналом і відображується на дисплеї Центрального сервера еmenu.

Система еmenu працює в режимі online і будь-яка зміна, внесена до меню на Центральному сервері еmenu, тут же може бути застосована на всіх або окремих станціях-клієнтах без перезавантаження всієї системи. Система еmenu дозволяє здійснювати багатомовну підтримку, і меню закладу може бути перекладене будь-якою мовою світу.

Система еmenu має велику кількість інших корисних опцій (рекламний модуль, модуль спливаючих пропозицій страв і напоїв, модуль з поздоровленнями, графічне оформлення та ін.)

#### Переваги еmenu з точки зору відвідувачів:

- Зручний, інтуїтивно-зрозумілий і наочний сенсорний інтерфейс;
- Проста навігація і миттєвий доступ до категорії меню, що цікавить;
- Скорочення часу чекання замовлення;
- Можливість запитати рахунок, не чекаючи офіціанта;
- Вичерпна інформація про страву: високоякісне зображення детальний опис, інгредієнти, спосіб приготування, тощо;

#### Переваги еmenu з точки зору рестораторів:

- Оперативне і чітке виконання замовлень збільшує доходи закладу;
- Істотне зниження навантаження на персонал дозволяє скоротити штат;
- Реклама закладу та послуг партнерів, що розміщується в еMenu, створює додаткове джерело доходу і підвищує впізнаваність торгової марки;
- Інтерактивна система замовлень підкреслить унікальність закладу, формує імідж і дозволить завжди бути на крок попереду конкурентів;
- Відсутність людського чинника в процесі прийняття замовлення виключає можливість помилки і гарантує, що гостю будуть подані саме ті страви, які він замовив;
- Гість отримує засіб зворотного зв'язку з керівництвом закладу, у вигляді простої і зручної інтерактивної анкети;

Підсумовуючи вищевикладене, можна зробити висновок, що створивши в закладі ресторанного господарства таку форму обслуговування, як еMenu, ресторан зможе:

- підвищити лояльність постійних клієнтів і залучити нових;
- надати універсальний засіб прямого спілкування з клієнтом, що дозволяє найбільш ефективно інформувати гостя про всі новинки меню і послуги;
- підвищити якість і точність, а також прискорити виконання замовлень клієнтів, знизивши навантаження на персонал і витрати.

#### **Список використаних джерел:**

1. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства – К.: Центр учбової літератури 2011
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. Пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма» Інокс», 2007. – 280 с.
3. <http://www.chicken.kiev.ua/> ; <http://www.catalog.horeca.ru/news/novelty/2765/>

*Гакало А. студентка групи 2-ХТ-ВХП 4\11  
Тернопільського фахового коледжу харчових  
технологій і торгівлі  
Гураль З.В, викладач спец дисциплін*

## **ОРГАНІЗАЦІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ КАТЕГОРІЙ**

Здорове харчування, що воно собою являє?... Найперше в деяких людей приходять думки, що це не смачно і їсти потрібно одні овочі, маленькі порції, хоча це хибне уявлення. Зараз ми з цим розберемось.

**Здорове харчування** (здорова дієта, англ. healthy diet) — це харчування, яке забезпечує ріст, нормальний розвиток і життєдіяльність людини, що сприяє зміцненню її здоров'я та профілактиці захворювань. Дотримання правил здорового харчування в поєднанні з регулярними фізичними вправами, скорочує ризик хронічних захворювань і розладів, таких як ожиріння, серцево-судинні захворювання, діабет, підвищений тиск і рак.

Сьогодні говорити про здорове харчування модно не тільки в жіночому середовищі, але і в чоловічому. Все більше наших сучасників відходять від колишніх таких модних ще зовсім недавно всіляких дієт і звертають увагу на здорове харчування. Адже здорове харчування – це не тільки гарне самопочуття і позбавлення від багатьох недуг, міцна нервова система і нормалізація ваги, але і любов, і повага до себе, це прагнення до здорового та довгого життя. Отже, постараємося розібратися, що ж таке «здорове харчування». А це ні що інше, як збалансоване споживання білків, вуглеводів, жирів, вітамінів і мікроелементів з урахуванням добової фізіологічної потреби людини в харчових і біоактивних речовинах.

Добова норма білків, жирів і вуглеводів:

\*Жири – 20-30%

\*Вуглеводи – не більше 50%

\*Білки – 20-30%

Все наше життя підпорядковується певним законам. Харчування невід’ємна частина нашого життя, а значить цілком природно, що існують закони, що регулюють правильне харчування.

**Перший закон** здорового харчування називається «Законом відповідності калорійності їжі, споживаної людиною, кількості енергії, що витрачається на підтримку життєдіяльності.

Перший закон здорового харчування нерозривно пов’язаний з поняттям калорійності. Самими калорійними є продукти, що містять жири. Але це не означає, що треба відмовлятися від них. Жири необхідні нам для будівництва мембран клітин. Вони є джерелом енергії, коли в організмі з якихось причин, не дістає вуглеводів.

Кожному прихильникові здорового способу життя необхідно знати добову норму калорій і співвідношення білків, жирів і вуглеводів.

**Другий закон** здорового і правильного харчування називається «Законом відповідності хімічного складу добового раціону людини його потребам у харчових та біоактивних речовинах».

Наш організм не може самостійно виробляти вітаміни і мінеральні речовини, хоча вони нам просто необхідні. Саме тому в раціон харчування необхідно включати різноманітні овочі і фрукти, зернові і молочні продукти і продукти рослинного походження, як джерела вітамінів та мінеральних речовин. Ще можна додати до цих законів 10 правил.

**Десять правил здорового харчування:**

1. Прийміть за правило, їсти більше овочів і фруктів. При цьому кількість овочів має бути більше, ніж фруктів, так як фрукти містять велику кількість сахарози. Знижена кількість сахарози міститься в апельсинах, ананасах і грейпфрутах. Їх можна їсти в необмеженій кількості.

2. Відмовтеся від випічки, особливо свіжої, скоротіть кількість солодкого. При виборі тортів, зупиніться на варіанті з пониженим вмістом жирів і без масляних кремів.

3. Візьміть за правило їсти вранці кашу і пийте до 2-х літрів води в день. Найкраще для здорового харчування підійде мінеральна не газована вода. Вона поліпшить процеси травлення і дуже корисна для шкіри.

4. Виключіть зі свого раціону харчування алкоголь. Це не тільки висококалорійний продукт, але його вживання тягне за собою вживання величезної кількості закуски.

5. Урізати порції, замінюйте одні продукти схожими по калорійності, але менш шкідливими і калорійними. Наприклад, вершки – нежирним йогуртом, цукор – медом, цукерки – сухофруктами і так далі.

6. Візьміть за правило ходити в магазин на ситий шлунок і читати на упаковках калорійність купуючих вами продуктів.

7. Урізноманітніть своє харчування, винаходьте нові страви, не ставайте рабом одних і тих же продуктів, від цього погіршується самопочуття і настрої. Пам'ятайте, що все має робитися з задоволенням, інакше, навіщо братися за цю справу. Катувати себе не треба!

8. Зрідка дозволяйте собі трохи солодкого і мучного – того, що принесе вам більше задоволення. Заохочуйте себе за завзятість і силу волі, інакше здоровий спосіб життя і здорове харчування зокрема, вам швидко набридне.

9. Не їжте після 18-19 годин, а вечерю зробіть легким. Це найголовніше правило для здорового способу життя та підтримки оптимальної ваги. Це тільки на початку важко, але дуже скоро стане для вас природним.

10. Радійте життю і менше нервуйте. Слухайте приємну музику і зустрічайтеся з приємними вам людьми, робіть розслаблюючий масаж і взагалі, любіть себе. Це теж дуже важлива складова здорового способу життя.

Насправді здорове харчування це сучасно, це смачно і добре для нашого здоров'я. Хочу підсумувати все вище написане. Насправді здорове харчування це класно, як для нашого організму, так і для нас самих. Воно набагато облегшить нам життя тому що готувати не потрібно буде окремо для дітей, окремо для дорослих тому, що таке харчування підходить для дітей і навіть є корисним для їхнього організму. Ще таке харчування дозволить менше трати гроші в аптеках. Також ми набагато краще себе будемо почувати, більше енергії і сил. Потрібно їсти більше корисного, овочів, фруктів, але всього потрібно вміру - харчуватися збалансовано! А також пити норму води, що є для дуже важливо. Багато з людей просто не досліджували цієї теми, а робили завчасні не правильні висновки. Тому робімо висновки по цій темі після всього вище написаного.

#### **Список використаних джерел:**

1. Здорове харчування для сучасної людини <https://ukrhealth.net/zdorove-xarchuvannya-dlya-suchasnoi-lyudini/amp/>
2. <https://amaranth-association.com> [https://zaxid.net/deserti\\_bez\\_tsukru\\_domashnih\\_umova](https://zaxid.net/deserti_bez_tsukru_domashnih_umova)

*УДК 640.4*

*Глушок Руслан*

*викладач вищої категорії*

*Тернопільський фаховий*

*коледж харчових технологій і торгівлі*

#### **ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ПІД ЧАС ВІЙНИ**

З погляду пересічної людини, їжа і житло є необхідними умовами для виживання. Вони повинні бути доступними завжди. Послуги ресторанів і готелів залишаються потрібними і тепер: в умовах гострої фази російсько-української війни. Розглянемо, як працює ця царина бізнесу тепер і як в подібних умовах це відбувалося в минулому.

Про готельно-ресторанний бізнес в Тернополі під час Першої та Другої світових воєн свідчень не збереглося. Краєзнавець Ярослав Гулько наводить лише спогади тернополян про труднощі повсякденного виживання в умовах нацистської окупації: «Окупанти "ощасливили" нас картками на харчові продукти. На ці картки видавали двісті грамів хліба в день на людину, а мешканцям єврейського гетто - лише 50 грамів. Усі євреї повинні були носити нарукавну пов'язку із зіркою Давида. Без спеціальної перепустки їм не дозволяли виходити за межі гетто, інакше - смерть на місці. Найдикішими для нас були повсюди таблички з написом "Нурфірдойче" (тільки для німців). Наприклад: лише для німців - крамниці з ковбасою та м'ясом. У кінотеатрах - спеціальні сеанси тільки для німців, або й кращий кінотеатр "Аполло" - лише для них. На залізничному вокзалі: де чисто і пристойно -



для німців, а де брудно і дуже багато людей – для місцевого населення.»[3]. Після війни радянські окупанти націоналізували торгівлю і громадське харчування, готелі. Як приватний бізнес сфера послуг розвинулася лише в добу нашої державної незалежності.

За даними на квітень 2022 року війна значно вплинула на український бізнес: 79% підприємців декларують зменшення доходу, 7% – його втрату. Бізнеси, що припинили свою діяльність, були вимушені відправити працівників у безоплатну відпустку (42%) та скоротити штат (18%). Лише 22% активних бізнесів зазначають, що режим роботи залишився без змін, порівняно з довоєнним часом.

Але не все так погано: помітна позитивна динаміка у намірах бізнесу здійснювати виплати: все менше підприємців декларують відсутність виплат як співробітникам, так і постачальникам, також зростає розмір суми. За останній місяць кількість компаній, які планують платити хоча б 70% довоєнної зарплати працівникам, збільшилася з 25% до 40%, постачальникам – з 32% до 51%. Про це свідчать результати другої хвилі дослідження компанії GradusResearch та KSE BusinessSchool стану українського бізнесу в умовах війни[5]. Попри воєнний стан, заклади харчування продовжують свою роботу. На кінець березня відновили роботу відносно перших днів війни 38% українських кафе та ресторанів.

Дослідивши понад 9 тисяч закладів, компанія з автоматизації закладів Poster засвідчила, що наприкінці лютого у країні працювало лише 14% закладів у порівнянні з довоєнним показником 20 лютого.

Від початку березня кожним днем кількість кафе та ресторанів, що повертаються до роботи, зростає.

Найбільша кількість відкритих закладів очікувано знаходиться у регіонах, де немає активних бойових дій. Так, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75%, в Івано-Франківській – 72%, у Львівській – 69% від довоєнної кількості.

Для порівняння, у Київській області відкрито тільки 16% закладів, у Києві – 18%, у Чернігівській області – працює (на кінець березня) лише 1% від клієнтів Poster у порівнянні із довоєнним показником[4]. В умовах війни повернутися до роботи особливо важливо, позаяк економіка мусить працювати. Україна як ніколи потребує продовження руху коштів і надходжень до бюджету держави. Кафе та ресторани чекають на відвідувачів навіть у такі непрості часи. Деякі з них, увесь прибуток віддають на допомогу ЗСУ чи готують безкоштовні обіди. Вони продовжують годувати усіх охочих. Також ресторани і кафе готують їжу для блокпостів та для внутрішньо-переміщених осіб[2]. Підприємці-власники розуміють, що можуть зазнати певних фінансових збитків але як і весь народ готові на жертви задля збереження власної держави і нації [1]. Для загального блага підприємцям важливо зберегти працівників і власну справу. Кмітливі українці вигадують страви зі специфічними актуальними назвами, а частину прибутку віддають на потреби ЗСУ.

Останнім часом Тернопіль зажив доброї слави серед тернополян і гостей міста своїми численними ресторанами, кафе й барами. Більшість з них «вистояли» під час пандемії коронавірусу, а тепер пристосовуються до умов воєнного стану. Вони готують страви за інтернет-замовленнями, годують солдатів і переселенців. Готелі часто дають тимчасовий притулок для втікачів від воєнних дій. Розгорнувся потужний волонтерський рух.

Чим безпечніше людям на вулицях, тим більше відвідувачів готельно-ресторанних закладів. Тернопіль, на щастя, живе. Так, місто переповнене новими жителями, але проблем з інфраструктурою не помітно. Постачання продуктів у супермаркети налагоджене, магазини порожніми не бувають. Працюють кав'ярні, ресторани, торговельні центри, медичні заклади та аптеки. Схоже становище на теренах всієї вільної України. Зразком повноцінного економічного життя в умовах перманентної воєнної загрози може бути Ізраїль, який живе в такому стані понад пів століття. Країна працює, розвивається і приймає туристів, забезпечивши свої кордони й створивши потужні збройні сили.

Отже, індустрія гостинності в Україні тримається й бореться, продовжує розвиватися, як і вся наша держава. А після неодмінної перемоги на готельно-ресторанну справу чекає такий самий бурхливий поступ, як і на всю нашу Батьківщину.

#### Список використаних джерел:

1. Заклад харчування, який працює під час воєнного стану [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lviv.travel/ua/news/zaklady-kharchuvannya-lviv>.
2. Ресторан «Валентино» - заклад харчування у Львові, який працює під час воєнного стану [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sts.sumy.ua/society/11-ukrayinskyh-strav-pro-yaki-my-pochaly-zabuvaty.html>.
3. Гулько Я. Г. Невідомий Тернопіль: публіцистичні нариси з історії рідного міста / Я. Г. Гулько. - Тернопіль: ТОВ «Терно-граф», 2015 – с.123
4. Дана Гордійчук Попри воєнний стан понад третину українських кафе працюють [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/news/2022/03/24/684639/>.
5. Юрій Тарасовський Все більше компаній готові платити працівникам і постачальникам. Головні факти з дослідження Gradus та KSE [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://forbes.ua/news/vse-bilshe-kompaniy-gotovi-platiti-pratsivnikam-i-postachalnikom-golovni-fakti-z-doslidzhennya-gradus-ta-kse-28042022-5709>.

УДК 640.4  
**Салюк Софія**  
Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій і  
торгівлі, м. Тернопіль  
Науковий керівник:  
**Дмитришин Ю.П.**,  
викладач спеціалізації

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Враховуючи теперішні умови війни ми усвідомлюємо, що розвиток бізнесу, на жаль, не стоїть у питаннях негайного вирішення. Проте ми віримо, що перемога за нами, і після цих складних випробувань настане період відбудови країни.

Я впевнена, що багато людей з усього світу захочуть відвідати Україну. Тому потрібно розвивати та вдосконалювати готельно – ресторанний бізнес, щоб бути на рівні з європейськими країнами, який зможе внести хороший прибуток в економіку нашої держави.

**Готельно-ресторанний бізнес** є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має на меті максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські та культурні запити гостей. З кожним роком вимоги до рівня цих послуг зростають. Готельний бізнес – сфера, в якій велика процентна частина успішності залежить від ефективності управління.

Основним завданням фахівців, які працюють у сучасних готелях і ресторанах, є створення і впровадження новітніх прийомів роботи, які забезпечуються колективними зусиллями працівників усіх служб, постійним і ефективним контролем, удосконаленням форм і методів обслуговування, вивченням і впровадженням передового досвіду, нової техніки і технології.[1]

Аналізуючи світовий готельний бізнес можна виділити певні нові тенденції які можна підхопити нам :

- демократизація: керівники готелів намагаються зацікавити не тільки VIP – клієнтів з високою платоспроможністю, але і клієнтський сектор середнього достатку;
- посилення спеціалізації готелів: прагнення завоювати певну вузьку – спеціалізовану категорію клієнтів. У такий спосіб вдається спрощувати роботу служби маркетингу та готельного менеджменту, орієнтуючись на обмежене за певною характеристикою коло потенційних клієнтів;
- глобалізація готельного бізнесу. Готелі, що об'єднались в консорціум, легше зберігають лідируючі позиції на ринку;
- зрощування готельного бізнесу з іншими сферами обслуговування: в готелях доступні не тільки номерний фонд, але і ресторани, розважальні і спортивні комплекси. Готелі вищого класу продовжують зберігати свій відсоток клієнтів орієнтованих на розкіш, престиж, імідж готелю;
- повальне впровадження нових інформаційних технологій в управлінні і навчанні персоналу готелю, у веденні фінансових звітів, в системі бронювання номерів;
- актуалізація екологічної направленості готелю. Дана тенденція не тільки є актуальною, вона очікувано буде приносити відчутні прибутки в готельній індустрії. Серед останніх змін у сфері клієнтських очікувань можна відмітити зростання інтересу до екзотичних, екологічно спрямованих курортних комплексів. [2]

Щодо ресторанного бізнесу, також потрібно іти «в ногу з часом» і вводити новинки науково – технічного прогресу :

- механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного). За централізованого виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів необхідні впровадження високопродуктивних механізмів і машин, автоматизації виробництва; впровадження потокових механізованих ліній для обробки овочів, приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів. Водночас механізувати слід і малі підприємства, де частка ручної праці вагома;
- розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки. Необхідно розробляти та освоювати виробництво різних найменувань напівфабрикатів і виробів з картоплі, овочів, м'яса, риби, круп і сиру. Для обслуговування споживачів у робітничих, шкільних, студентських їдальнях бажано ширше застосовувати конвеєри комплектації і продажу комплексних обідів;
- збільшення обсягу виробництва найважливіших видів контрольно-касових машин і ваг;
- механізація трудомістких робіт. На великих підприємствах можна застосовувати весь комплекс засобів механізації, у тому числі механізовані мийні відділення, транспортери для збирання і доправлення посуду із залу в мийні відділення; на середніх і малих підприємствах – машини для миття столового і кухонного посуду, приладдя;
- упровадження наукової організації праці, тобто науково обґрунтованих норм праці, вивчення і застосування передового досвіду;
- упровадження комп'ютерних технологій. Автоматизація підприємств ресторанного господарства полегшує управління всіма аспектами бізнесу, від закупівлі сировини до планування великих заходів, банкетів. Навіть для невеликих підприємств використання автоматизованих систем управління для бухгалтерського обліку виправдане. [3]

Також нещодавно, на факультеті готельно-ресторанного і туристичного бізнесу президент Асоціації кулінарів України Андрій Магалецький на online-вебінарі поділився з молоддю на що краще направляти акценти після війни, коли зміниться підхід до операційних процесів, побудови економіки та менеджменту.

- Вести бізнес з патріотичною складовою: продавати мерчі; направляти частину доходів на допомогу родинам загиблих Героїв. Ми не маємо права забути тих людей, які боролись за нашу країну.
- Не користуватись російськими ПО – ііко, 1С:бухгалтерія, bitrix24.
- Наймати на роботу колишніх військових і надавати їм певні пільги +навчання.
- Замовляти продукцію виключно в українських виробників і постачальників.
- Надавати перевагу постачальникам, які підтримують армію і біженців під час війни.
- Допомогати соціальними акціями біженцям (прибирання території, будівництво) силами персоналу.
- Завжди шанувати всіх воїнів і пригощати їх, як мінімум, безкоштовною кавою. [4]

Фахівці вважають, що готельний і ресторанний бізнес – сфера, вкладення в яку виправдовують очікування інвесторів усього світу. Нажаль в Україні, однією з ключових проблем, все ж таки залишається рівень професіоналізму працівників готельно – ресторанного бізнесу. Обслуговування великої кількості готелів та ресторанів потребує висококваліфікованих працівників сфери обслуговування.

Тож я вважаю, потрібно завжди розвиватись, вдосконалюватись, іти на зустріч цікавим та новим проектам, завжди слідкувати за новинками, тенденціями, підвищувати свій рівень кваліфікації, і дослухатись до своїх відвідувачів.

#### Список використаних джерел:

1. <https://udhtu.edu.ua/osvitnya-programa-upravlinnya-gotelno-restorannym-biznesom#:~:text=>
2. <http://www.economy-confer.com.ua/full-article/3279/>
3. <http://www.ekonomikam.com/ecfins-576-1.html>
4. <http://knukim.edu.ua/restoranni-trendy-svitu-i-ukrayiny-2022/>

**ЗАГОРОДНА Христина**

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль  
Науковий керівник: ШУЛЬ Марія,  
викладач вищої категорії*

#### ЗОЛОТИЙ ПЕРЕТИН У ДЕКОРІ СТРАВ

У математиці дві величини утворюють золотий перетин, якщо відношення їхньої суми до більшої величини дорівнює відношенню більшої до меншої. Золотий перетин виступає у правильній пентаграмі, яка вважалася магічним символом у багатьох культурах. Точка перетину сторін ділить їх у золотій пропорції. Більша частина сторони також ділиться у золотій пропорції іншою точкою перетину. Пентаграма містить п'ять гострокутних та п'ять тупокутних золотих трикутників.

У кожному з них співвідношення довжини довшої та коротшої сторони утворює золотий перетин. У середньовічній Європі із «золотим перетином» знайомились за арабськими перекладами Евкліда. Секрети «золотого перетину» ретельно оберігалися й були відомі лише вибраним. В епоху Відродження інтерес до золотого перетину серед учених і художників посилювався, зокрема, у зв'язку з його застосуванням у геометрії, а особливо — в архітектурі. Велику увагу йому приділив Леонардо да Вінчі. Золотий перетин протягом декількох століть вважається символом гармонії, ідеальних пропорцій у природному середовищі і в багатьох сферах життя людини – точних науках, музиці, образотворчому мистецтві, архітектурі. Тому нам важлива математика у декорі страв, щоб ми знали, як і скільки потрібно додавати до тієї чи іншої страви. Враховується це і в дизайні –

передбачається, що чим ближче до ідеально можливих пропорцій предмета, розташування об'єктів щодо один одного, тим краще такий декор сприймається.

Сама суть «золотої пропорції» — поділ цілого на дві неоднакових частини. Відношення меншої до більшої частини, а більшої до цілого, виглядає як 0,618 до 1,0. Монах Лука Пачолі пояснював це як «божественну триєдність». Є припущення, що хороші художники, музиканти, архітектори, інші люди мистецтва використовують золотий перетин інтуїтивно — адже так виходить красивіше.

Пропорція використовується не тільки в науці, а й у кулінарії, під час приготування їжі. Насправді, всі етапи приготування їжі, навіть покупка продуктів та вирахування бюджету, потребують деяких математичних знань. При приготуванні страв необхідно розраховувати кількість продуктів відповідно до пропорції і для симетричного оформлення страви.

В математиці зв'язок між двома величинами називають відношенням. Якщо в рецепті: одне яйце та два стакани муки, то відношення кількості яєць до кількості цукру 1 до 2(1:2). Іноді кухарі потрапляють у ситуацію, коли їм потрібно 1,25 стакани муки чи цукру, а спеціального стаканчика немає. Тоді від повного стакану муки потрібно відсипати половину, а потім від того що залишиться, ще половину. Також використовують математику, коли потрібно розрахувати кількість тіста для не стандартної, а для меншої чи більшої форми. В кінці кожного дня кухар підраховує витрати продуктів за день і приблизно вираховує бюджет на наступний день. Так розраховують середню кількість продуктів, які потрібні їм на день чи місяць. Бувають випадки, коли в ресторан приходять відвідувачі, які стежать за своєю фігурою і просять повара порахувати кількість калорій та жирів у певній страві. Або кухар на замовлення повинен з багато калорійної страви зробити легку, і при цьому розрахувати енергетичну цінність і вагу страви.

Отже, важливо пам'ятати, що і скільки ми додаємо до тих чи інших страв, і як оформляємо декор. Тому кожна страва має свої пропорції, свій «золотий перетин», і ці поняття важливо розуміти.

#### **Список використаних джерел:**

1. <https://www.adobe.com/ua/creativecloud/design/discover/golden-ratio.html>
2. <https://mors.in.ua/main/2015-scho-take-zoloty-y-perety-n.html>
3. [https://vue.gov.ua/%D0%97%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B9\\_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B7](https://vue.gov.ua/%D0%97%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B7)

*Лесьний Олег*

*Тернопільський фаховий коледж харчових  
технологій і торгівлі,*

*м. Тернопіль*

*Науковий керівник: Грицишин С. Й.,*

*викладач-методист*

### **КУЛЬТУРА СПІЛКУВАННЯ ФАХІВЦІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

У сучасних умовах стрімкого розвитку економічних та соціально-суспільних відносин країни сфера обслуговування має велике значення. Надання якісних послуг фахівцями індустрії гостинності сприяє нарощенню обсягів реалізації і, відповідно, прибутку того чи іншого підприємства. Важливим елементом високого професіоналізму фахівців сфери обслуговування є культура професійного спілкування, формування якої є необхідною умовою поліпшення якості послуг у підприємствах торгівлі, туризму, готельного та ресторанного бізнесу тощо.

У загальному значенні культуру фахівця сфери обслуговування розглядають як сукупність знань, умінь і навичок, ціннісних орієнтирів, способу мислення, сформованого в процесі набуття професії, інтеграція його на особистісному рівні. Тут спілкування відіграє значну роль.

Поняття «професійне спілкування» окреслюється як сукупність комунікативних якостей і навичок, властивих професіоналу, людині, яка має певний професійний досвід спілкування з клієнтами і відповідає вимогам професійних стандартів. Тут варто виокремити такі структурні елементи, як культура спілкування (вміння спілкуватися; доброзичливе ставлення до людей, здатність адекватно оцінювати їхні дії, надавати підтримку і допомогу; знання основ етикету); культура мовлення (знання норм і виразних засобів мовлення, вміння ними користуватися; володіння інтонаційним багатством мови, вербальними виразними засобами); культура зовнішності (володіння невербальними засобами спілкування: мімікою, жестами, ходом; вміння одягатися відповідно до ситуації) [1].

Розмежування цих компонентів має умовний характер, адже під час побудови стратегії розмови кожному з партнерів доводиться зважати не тільки на власні потреби, мотиви, установки, а й мотиви, потреби та установки іншого.

Однак слід зазначити, що для фахівців сфери послуг ініціатива у спілкуванні має надаватися клієнту, а значить фахівець має навчитись активно слухати замовника, тактовно уточнювати його бажання, пропонувати конкретні зміни у замовленнях, обґрунтовуючи їх перевагу й корисність у потребі клієнта [2].

Важливим є вміння працівників індустрії гостинності рефлексивного і нерефлексивного слухання.

Нерефлексивне слухання – вміння дати зрозуміти співрозмовнику, що він не один, що його слухають, розуміють і готові підтримати. Нерефлексивне слухання полягає в умінні уважно мовчати, не втручатися у мовлення співрозмовника своїми зауваженнями, проте це мовчання активне, тому що потребує великого зосередження на предметі розмови, вияву розуміння, схвалення й підтримки щодо того, хто говорить. За неререфлексивного слухання співрозмовника не переривають і виражають мінімальну реакцію на його повідомлення.

За рефлексивного слухання використовуються пояснення, переказ і узагальнення, а також прийом емоційного відображення. Важливо володіти достатніми професійними знаннями, тактом, глибоко розуміти ситуацію, мотиви й уподобання клієнта, щоб правильно реагувати під час слухання співрозмовника.

Рефлексивне слухання незамінне у конфліктних ситуаціях, коли співрозмовник поводить себе агресивно або демонструє свою перевагу.

Надзвичайно важливо для фахівця сфери обслуговування володіти прийомами невербального спілкування. Комплекс виразних рухів (жести, поза, міміка) багато можуть сказати про психічний стан і настрій співрозмовника.

Найзмістовніша розмова не сприймається належним чином, якщо мова засмічена сленговими словами, якщо наголос, вимова та інтонація різко слух. Тому працівникам індустрії гостинності потрібно прагнути говорити ясно, спокійно і стримано, не підвищуючи голосу. За дуже швидкою мовою важко стежити, дуже повільна також стомлює співбесідника. Кожне вимовлене слово, склад і звук повинні звучати ясно.

Лексичний запас і граматична структура мови ще не визначають характер розмови. Важливі також його тон, інтонації. В тоні розмови відображуються відтінки емоційної та вольової дії, він дає можливість судити про настрій. У певній мірі тон

відображає і характер людини, допомагає зрозуміти з ким маєш справу – вихованою чи не вихованою людиною.

Тон в розмові важить стільки ж, скільки жести і пози. Одне і теж слово або фраза можуть впливати на співрозмовника по-різному, в залежності від того, як вони вимовлені. Часто образливими бувають саме не слова, а тон.

Ні робота, ні суспільне становище, ні пережита неприємність, ні поганий стан здоров'я не дають право бути невічливим з клієнтами.

Отже, культура професійного спілкування є важливим елементом професійної культури фахівця сфери обслуговування. Для ефективного спілкування треба оволодіти сумою знань, умінь і навичок про мову, вербальні й невербальні засоби спілкування, культуру, національну своєрідність суспільства і вміти їх застосовувати.

#### **Список використаних джерел:**

1. Бутенко Н.Ю. Комунікативні процеси у навчанні: підручник. К.: КНЕУ, 2004. 383 с.
2. Приймук О.О. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. Проблеми сучасної психології: збірник наукових праць КПНУ імені Івана Огієнка. 2016. Випуск 33.

*Талько Вікторія*  
*Тернопільський фаховий*  
*коледж харчових технологій і*  
*торгівлі, м. Тернопіль*  
*Науковий керівник*  
*Горішна Г.П., викадач вищої*  
*категорії*

### **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РОБОТИ В ХОЛОДНОМУ ЦЕХУ ЗРГ**

В епоху розквіту ресторанно-готельного бізнесу мають великий вплив тенденції приготування вишуканих страв та закусок, які створюють висококваліфікованні фахівці. На даний час декорування холодних закусок – це вимога часу, тому що якість їжі і рівень обслуговування не є єдиним фактором у розвитку ресторанного бізнесу. Обираючи ресторани ми звертаємо особливу увагу на асортимент холодних закусок.

Актуальність даної теми підтверджує питання здорового харчування, створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Як правило в холодному цеху готують велику кількість страв, що входять у меню. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

В холодному цеху використовують сучасне холодильне обладнання: слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

Великі підприємства, як правило, відводять для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи. На більшості підприємств миття овочів, зелені, плодів, а також очищення цибулі

роблять в овочевому цеху, а варять і виконують іншу теплову обробку напівфабрикатів на кухні.

У холодних цехах доготовочних підприємств встановлюють ванну для миття помідорів, огірків, цибулі, ягід та стіл для очищення і нарізання невеликої кількості овочів чи фруктів.

Основним обладнанням на таких робочих місцях є виробничі столи. Фронт роботи одного кухаря повинен складати 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м. Навколо столів групують необхідне обладнання: універсальний привід зі змінними механізмами, стелажі та ін. На столі встановлюють ваги і гірку для гарнірів, приправ і спецій. Набір гарнірів і приправ, а отже, і розмір гірки залежать від асортименту закусок.

Щоб інструмент і дрібний інвентар завжди були під рукою, доцільно над столом або під його кришкою зробити кілька полиць або встановити поряд невеликий стелаж.

Для нарізання продуктів кухар може використовувати встановлені на сусідньому робочому столі слайсер або машину для нарізання відварених овочів.

Неподалік від виробничих столів ставлять стелаж для остигання напівфабрикатів, що надходять з гарячого цеху. Тут же зберігають запас столового посуду.

Для підвищення продуктивності праці і поліпшення якості приготування холодних страв рекомендується використовувати спеціальні столи для холодного цеху. До такого комплексу входять три основних вузли: власне стіл з гіркою та ємностями, охолоджувальна шафа, машинне відділення. Стіл виготовлений з неіржавіючої сталі, гірка має до десяти охолоджувальних ємностей для зберігання продуктів і напівфабрикатів (салату, зеленого горошку, зелені, нарізаних відварених овочів, яєць, майонезу та ін.). Кожна ємність закривається кришкою. У заглибленні столу розміщена охолоджена ємність з кришкою для зберігання приготовлених овочів.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короткочасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ін. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гірці підтримується автоматично.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа - стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Інструмент і дрібний інвентар зберігають на полиці, у ящику під кришкою столу або в спеціальній шафі. На полиці розмішують необхідний для роботи посуд.

На великому підприємстві, яке постачає продукцією холодного цеху доготовочні підприємства, може бути встановлена механізована лінія для приготування салатів та вінегретів

Отже, можна зробити висновок, що правильна організація роботи в холодному цеху та використання сучасного холодильного обладнання виливають на продуктивність праці, виготовлення високоякісної продукції та забезпечують фінансову стабільність.

#### **Список використаних джерел:**

1. Сирохман І. В Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник для студентів ВНЗ/ І. В. Сирохман, В. Місто. Загороджень, - Київ:ЦУЛ, 2009,- 544с.

2. Щелкунов Л. Ф. Пища и екология/Л. Ф. Щелкунов, М.С Дудкин, В. Н.Корзун,-Одесса :Оптимум, 2000.



3. Збірник рецептур мучних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування - Москва:Економіка.

*Марцишин І., студент групи 2-ХТ-ВХП-4/11  
Гураль З.В., викладач спец. дисциплін  
Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і  
торгівлі*

## **ОСОБЛИВОСТІ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Ключові поняття: діловий етикет, конфліктна ситуація, конструктивний і деструктивний конфлікти, особистісні і міжособистісні конфлікти, конфліктоген, стратегії поведінки у конфліктах.

Анотація: в даній роботі здійснено узагальнення психологічних складових ділового управлінського спілкування в зрг, розглядаються психологічні особливості ділових взаємовідносин управлінського персоналу з працівниками ресторанного господарства, проаналізовано комунікаційні особливості керівників та їх вплив на персонал.

Спілкування є однією з центральних проблем, крізь призму якої вивчаються питання сприймання й розуміння людьми одне одного, лідерство й керівництво, згуртованість і конфліктність, міжособистісні взаємини та ін. Спілкування допомагає глибше розглянути процес міжособистісної взаємодії та міжособистісних взаємин.

У сучасних ринкових умовах господарювання роль керівництва в управлінні персоналом значно посилюється. Управлінські відносини не обмежуються лише низкою функцій пов'язаних з прогнозуванням, плануванням, організацією, мотивацією та контролем, а передбачають здійснення керівником комунікацій на всіх рівнях управління. Це в свою чергу вимагає ґрунтового аналізу особливостей ділового управлінського спілкування.

Інтерес до спілкування виявляють представники різних наук, бо воно є багатовимірним, багаторівневим феноменом. Філософи, наприклад, аналізують спілкування як спосіб реалізації суспільних відносин, розглядають його як вид діяльності, де фіксуються суб'єкт-суб'єктні відносини, досліджують вплив спілкування на формування особистості. Саме вони наголосили на необхідності усвідомлення значущості іншого і цінність звернення до нього як до рівноправного та відповідального суб'єкта. Дослідження проблем спілкування в загальнофілософському плані є методологічною основою, на якій базується вивчення цього феномену в інших наукових дисциплінах, наприклад, в етиці, психології, соціології, медицині, педагогіці. Цікаво, що в основному із розуміння ролі й знання механізмів спілкування виник менеджмент як функція з керівництва людьми і галузь людського знання, що допомагає здійснити цю функцію.

Впродовж останніх десяти років принципи по роботі з персоналом в Україні істотно змінилися. На потужних підприємствах, у корпораціях та організаціях активно використовують зарубіжний досвід у сфері управління персоналом. Разом з тим, існують певні напрямки в менеджменті персоналу, які не знайшли свого повноцінного практичного втілення. До них доцільно віднести психологічні особливості ділового управлінського спілкування. За одним із визначень, поняття ділове управлінське спілкування це — двосторонній або багатосторонній процес, зумовлений необхідністю здійснення управлінських функцій шляхом встановлення відносин, налагодження зворотнього зв'язку.

Загалом в управлінні персоналом зрг існує тісний взаємозв'язок і взаємодія між учасниками процесу управління, який не можна розглядати як процес однобічного впливу, адже будь-який суб'єкт управління одночасно є й об'єктом управління. Натомість, підлеглий

за допомогою зворотнього зв'язку теж чинить вплив на керівника, змушуючи його вносити зміни як у формування самого суб'єкта управління, так і в процес реалізації виконуваних ним управлінських функцій.

З точки зору характеристики спілкування, як ідентифікація, так і емпатія потребують вирішення ще одного питання: чи буде інший, тобто мій партнер з спілкування, розуміти мене. Тому процес розуміння людини людиною залежить безпосередньо від процесу рефлексії – усвідомлення діючим індивідом того, як він сприймається партнером зі спілкування. Це вже не лише знання іншого, а також знання того, як інший розуміє мене, тобто своєрідний здвоєний процес дзеркального відображення одного іншим. Наближення всього цього комплексу сприйняття один до одного – складний процес, що потребує спеціальних зусиль.

Психологія ділового спілкування базується на таких правилах і нормах поведінки партнерів, які сприяють розвиткові співпраці. Передусім ідеться про зміцнення взаємодовіри, постійне інформування партнера щодо своїх намірів і дій, запобігання обману та невиконанню взятих зобов'язань. У деяких зарубіжних корпораціях і фірмах навіть розроблено кодекси честі для службовців. Доведено, що бізнес, який має моральну основу, є вигіднішим і прогресивнішим.

Змістом ділового спілкування є "діло", з приводу якого виникає і розвивається взаємодія. У літературі є різні описи його специфіки. Виокремлюються такі характеристики ділового спілкування: співрозмовники є особистостями, значущими одне для одного, вони взаємодіють з приводу конкретного діла, а основне завдання такого спілкування — продуктивна співпраця. На думку деяких учених, спілкування слід вважати діловим, якщо його визначальним змістом є соціально значуща спільна діяльність. Інші вважають, що ділове спілкування — це усний контакт між співрозмовниками, які мають для цього необхідні повноваження і ставлять перед собою завдання розв'язати конкретні проблеми

Якщо розглядати ділове спілкування з психологічної точки зору, то для цього процесу потрібні як мінімум дві особи — відправник і одержувач інформації. Тут мова йде про діалогічний тип відносин, який можна вважати універсальною умовою буття людини, формою становлення, розкриття та вираження її сутності. Діалогічне спілкування у сфері управлінських відносин відбувається за монологічним і діалогічним принципами, передумовами яких є управлінські цілі та завдання, індивідуальні риси й психологічні особливості керівників та інших учасників процесу управління. За монологічного підходу в ділових стосунках індивід є носієм істини, застосовуючи діалогічну форму спілкування для того, щоб підвести співрозмовника до цієї істини. Діалогічний підхід передбачає визнання за співрозмовником права на особисту думку, власну позицію, яку необхідно обґрунтувати.

Суттєвою ознакою ділового спілкування в управлінні є особливий морально-психологічний клімат, якому притаманні доброзичливість, взаємна довіра, відкритість. Відкритість як складова професійної компетентності керівника — це готовність та вміння бути самим собою, неприховано виявляти співрозмовнику свою позицію. Водночас у процесі ділового спілкування керівник впливає на психічну сферу людини, групи людей. При цьому можливі послаблення їх усвідомленого контролю, некритичне оцінювання змісту повідомлення. За таких обставин виявляє себе один із традиційних способів впливу під час спілкування — навіювання, характерною ознакою якого є істотне зниження критичності людини до інформації, відсутність прагнення перевірити її достовірність, необмежена довіра до її джерел. Ця довіра і становить основу ефективності навіювання. Навіть за високого самоконтролю цілком позбавитися навіювання людина не спроможна, тому керівники часто вдаються до нього, намагаючись досягти необхідного впливу на співробітників. Загалом ефективність будь-якого способу психологічного впливу керівника на підлеглих залежить від низки чинників, до яких необхідно віднести:  вміння керівника об'єктивно оцінювати свої особистісні та ділові якості, компетентність щодо винесених для обговорення проблем.

Завищена або занижена самооцінка створює додаткові труднощі керівнику для досягнення поставлених цілей. Залежно від особливостей розмови варто обирати відповідний тон спілкування; [2] знання керівником особливостей партнера по спілкуванню (професійні, культурно-освітні, національні, психологічні якості).

На їх підставі у процесі обміну інформацією враховують рівень професіоналізму співрозмовника, загальний рівень інтелекту, обсяг його інформаційного фонду; [2] досконале знання змісту, предмету того, про що йтиметься; [2] володіння керівником технологічним інструментарієм риторики. Важливою складовою ділового управлінського спілкування є комунікативність. За оцінками фахівців керівник витрачає на комунікацію від 50 до 90 % робочого часу, адже він повинен довести інформацію до підлеглих і отримати від них необхідну реакцію, а також здійснювати інформаційну взаємодію з колегами і вищим керівництвом. Приблизно 80 % зарубіжних керівників вважають, що обмін інформацією є однією з основних проблем в організаціях, а неефективні комунікації є головною перешкодою на шляху досягнення кінцевого результату. Неспроможність ефективно обмінюватися інформацією в колективі неминуче призведе до негативних наслідків, які проявлятимуться в нездатності працювати разом і досягати спільної мети.

У цілому ефективність ділового управлінського спілкування залежить від дотримання низки психологічних принципів: [2]

- створення умов для реалізації комунікативного потенціалу співробітників, їхніх комунікативних знань, досвіду, здібностей. Цьому сприяє делегування повноважень керівника, тобто передання у компетенцію підлеглих деяких завдань, видів діяльності; *f*
- відповідальність за повідомлену інформацію. Йдеться про те, що кожен працівник повинен чітко знати свої посадові обов'язки, завдання, і права щодо їх реалізації; *f*
- готовність і вміння за будь-яких обставин виконувати взяті на себе зобов'язання; *f*
- заохочення та покарання у спілкуванні. Тобто, кожна особа прагне до самоствердження, до визнання у професійній сфері. Саме тому керівник повинен виявити не тільки найактивніших та сумлінних працівників, й відзначати успіхи кожного підлеглого в процесі управлінської взаємодії;
- порядність, переконаність у тому, що бути чесним у спілкуванні й взаємодії з партнерами похвально та вигідно.

Підсумовуючи вищезазначене необхідно зауважити, що керівник повинен бути тонким психологом, уміти слухати та розуміти працівників, створити сприятливий соціально-психологічний клімат у колективі. Поєднання цих складових неодмінно позитивно відобразиться на колективі та створить передумови для надійної роботи персоналу. Отже, доцільне використання низки психологічних особливостей ділового управлінського спілкування у роботі з персоналом сприятиме якомога ефективнішій та продуктивнішій його діяльності.

#### **Список використаних джерел:**

1. Дзвінчук Д.І. Психологічні основи ефективного управління. – К.: Нічлава, 2000.
2. Психологія управління: Навчальний посібник для самостійного вивчення курсу / Укл.: Яшник С.В., Омельченко Л.М., Костюк Д.А. – К.: РПФ «КОМПРІНТ», 2020.
3. Яновська О. Є. Ділове спілкування як чинник результативності діяльності педагогічного колективу : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. психологічних наук : 19.00.05 «Соціальна психологія, психологія соціальної роботи» / О. Є. Яновська. — К., 2009. — 20 с.

## **АНАЛІЗ КОНЦЕПТУАЛЬНОЇ ІДЕЇ ТА РЕКЛАМИ РЕСТОРАНУ «СТАРИЙ МЛИН»**

У сучасному світі існує величезна кількість підприємств харчування, і вижити в цій конкурентній боротьбі дуже складно. Щоб «утриматися на плаву», а бажано бути популярним, отримувати гарний прибуток і подобатися споживачам, потрібно вносити нову ідею у вже існуючий, звичний усім заклад ресторанного господарства, або при відкритті нового підприємства зробити щось таке, чого ще не було в місті.

Метою дослідження роботи є вивчити важливість концептуальної ідеї та реклами ресторану, зрозуміти і побачити, як це вплине на подальше процвітання підприємства.

Об'єкт дослідження - ресторанний бізнес «Старого млина». Для досягнення поставленої мети необхідно розкрити поняття ідеї, розповісти, які чинники є визначальними при розробці концепції ресторану; проаналізувати, які дослідження потрібні провести для розробки концепції; виділити основні фактори, що впливають на вибір того чи іншого концептуального рішення та вплив рекламних засобів для розвитку даної ідеї.

Основна концептуальна ідея полягає у створенні музейної ресторації. «Старий млин» це автентичне місце, яке є візитною карткою Тернополя. Основою концепції служить створення можливості сповна відчувати атмосферу нашого українського колориту та скуштувати смачні національні страви галицько-подільської кухні, приготовані за старовинними рецептами. На очах гостей, вміла господиня ліпить галицькі вареники з сиром, м'ясом і бульбою. Все вариться, смажиться, томиться, коптиться та випікається в дідівських п'єсах на дровах, а усіх гостей пригощають фірмовим компліментом під назвою «Український наркотик».

Концепцію ресторану підкреслює також сама будівля, основою якої служить фундамент старого парового млина, який функціонував на цьому місці ще до війни. Всередині приміщення інтер'єр прикрашають старовинні колекції борщівських вишиванок, прасок, ключів і різноманітного кухонного приладдя тощо.

«Старий млин» - ідеальне місце для тісного знайомства з культурною та гастрономічною спадщиною нашого краю. Для наших найменших відвідувачів в ресторані функціонує безпечна дитяча кімната з уважною та турботливою нянею. На території закладу працює також екомагазин «Фермерська крамниця», де ми продаємо товари власного виробництва та продукти наших регіональних українських фермерських господарств.

Для забезпечення інформації про діяльність такої унікальної ресторації, для жителів та гостей міста і регіону досить важливу роль відіграє реклама. Суть ролі реклами в тому, що вона стала невід'ємною і активною частиною комплексної системи маркетингу, рівень розвитку якої визначає якість і ефективність рекламно-інформаційної діяльності виробника і її відповідність новим вимогам ринку. При цьому підкреслюється, що головною функцією реклами є індивідуалізація продукту, тобто виділення його з основної маси конкуруючих виробів шляхом підкреслення якої-небудь властивою тільки йому відмінною риси, здатної більш повно задовольнити ту чи іншу потребу.

Діяльність ресторану «Старий млин» представляє великий інтерес з точки зору пізнання етнічної культури регіону. Незважаючи на те, що підприємство досить успішно працює в сучасних умовах, необхідно приділити особливу увагу проблемі планування

рекламної діяльності на підприємстві, щоб уникнути надмірних фінансових витрат, домогтися поставлених цілей, вміло впливати на потенційних споживачів продукції.

Результати проведеного дослідження дозволили зробити наступні висновки: телебачення – безсумнівні переваги та існуючі види телебачення обумовили присутність на них підприємств ресторанного господарства різного цінового рівня; зовнішня реклама – використовується переважною більшістю підприємств ресторанної сфери; преса – журнали є найбільшими носіями ресторанної реклами підприємств вищого та середнього цінового рівня

#### **Список використаних джерел:**

1. О.Феофанов О.А. «Реклама: нові технології в Росії», Пітер, 2004.
2. Кучер А.С. «Ресторанний бізнес. Технологія успіху »;
3. <https://allrefrs.ru/5-31573.html>
4. <https://studopedia.com.ua/htm>

**Яремчук Олена**

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль*

*Науковий керівник : Горішна Г.П.,  
спеціаліст вищої категорії, методист*

#### **НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНІ МЕТОДИ ОБРОБЛЕННЯ СИРОВИНИ**

Технологія «SousVide», що з французької означає «під вакуумом» - це технологія що описує спосіб приготування харчових продуктів у вакуумній та щільно запечатаній упаковці, з дотриманням температурних режимів. Саме суть «SousVide» полягає у пакуванні харчових продуктів у спеціальний пластиковий пакет. З цього пакета відкачують повітря з-за допомогою вакууматора та готують їжу на водяній бані за температури не вище 70°C. Переваги використання даної технології є насамперед збереження смакових та ароматичних властивостей, які в більшості втрачаються під час обробки, також при низькотемпературній обробці мембрани клітин не руйнуються, м'ясо зберігає соковитість. Також, зазвичай, м'ясо запікають при температурі від 180°C та вище, у той час для доведення до готовності свинини не більше 70-80°C, а для яловичини, баранини та дичини вистачить 55-65°C. В умовах описаної вище технології температура продуктів що ззовні, що всередині буде ідентичною, не відбудеться пересушування. Коли йдеться про м'ясо, яке потрібно відварювати або тушкувати потрібно правильно підібрати температуру задля того, щоб м'язовий колаген перетворився в желатин, щоб не денатурувались білки – основна причина через яку м'ясо стає сухим та жорстким. Навпаки ж з овочами – вони зберігають свіжу та хрустку скоринку.

Технологія «SousVide». Етапи підготовки:

1. Інгрєдєнти проходять кулінарну обробку. Задля більш вираженого смаку без великої кількості додавання спецій деякі м'ясні продукти підсмажують на грилі.
2. У пакет для вакуумного приготування кладуть підготовлений продукт. Видаляють повітря за допомогою вакуумного пристрою та запаюють пакет.
3. При заданій температурі впродовж певного часу продукт у вакуумній упаковці нагрівають. Стала температура варіння підтримується у водяній бані, чим нижча температура – тим більше затрат часу на приготування. Електронний термометр допомагає контролювати температуру.

4. В апаратах швидкого охолодження, шокфрізерах, готовий продукт піддають охолодженню. Саме задля контролю тривалості приготування та для попередження розмноження бактерій важливою є визначена послідовність.

5. Маркування пакету. На пакеті зазначають: вміст упаковки, вагу, дату виготовлення, термін придатності, температуру зберігання, тощо.

6. Умови зберігання. Задля забезпечення тривалого терміну придатності та якості продукти необхідно зберігати за температури 0...2°C. За температури -18°C зберігають у випадку використання багатошарових мішків для вакуумування.

7. Розігрів м'ясних продуктів. Розігрівання у пароконвектоматі – один з найбільш поширених способів розігріву. У пароконвектоматі розігрів здійснюється за температури нижчої, яка була під час процесу варіння. Потрібно правильно та якісно подати страву на стіл – це визначає саме правильне поєднання тривалості і температури як варіння так і регенерації. Проте багато побоювання виникає в результаті довготривалого нагрівання пластику у потенційних споживачів, що може призвести до шкідливого впливу на здоров'я. Проте саме для даної технології використовується термостійкий вид пластику. Чи гарантує низький нагрів знищення небезпечних мікроорганізмів у м'ясі та рибі? При впровадженні технології «SousVide» було проведено численні дослідження щодо даного запитання. Особливу увагу приділялось роду бактерій Salmonella, яка найбільш часто зустрічається під час готування м'яса. Даний рід бактерій може виживати при температурах від 4,5...55°C, тобто є зоною ризику. Також прийнято вважати, що продукт, температура при готуванні якого досягає 55°C є небезпечним, а тільки при піднятті температури вище 55°C бактерії гинуть. Висновком впливає те, що за безпеку їжі відповідає не лише температура, а й тривале приготування.

#### **Список використаних джерел:**

1. Baldwin D.E. Sous vide cooking: A review / D.E. Baldwin // International Journal of Gastronomy and Food Science. – Vol.1 – 2012 – Pp.15-30
2. Roca J. Sous-Vide Cuisine / J.Roca, S. Brudgues. – Barcelona :Montagud Editors, 2005. – 192 p.
3. Keller T. Under Pressure : Cooking Sous Vide / T. Keller- Artistan, 2008. – 295p
4. Арпуль О.В. «SousVide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів / О.В. Арпуль, В.В. Удовицький // Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей: програма і матер. Другої міжнарод. наук.-техн. Конференції (20-21 берез. 2013р.). – Київ: НУХТ, 2013.-С.45-46.
5. Бреславець Т. В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т.В. Бреславець, С.Л. Юрченко, М.Б. Колеснікова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012 – Вип. 28. – С.181-187

***ГВОЗДЕЦЬКА Леся**  
Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,  
м.Тернопіль  
спеціаліст вищої категорії,  
викладач-методист*

## **РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ РЕАЛІЯХ УКРАЇНИ**

Готельно-ресторанний бізнес у сучасних умовах є одним із найперспективніших напрямків розвитку сучасної економіки, що сприяє підвищенню ефективності економічного розвитку країни, а також зростанню її іміджу на світовій арені.

Але сучасні реалії, особливо введення воєнного стану 24 лютого 2022 року внесли свої корективи у діяльність закладів готельно-ресторанної сфери.

Світова спільнота, яка завжди захищає демократичні цінності, також надала важливу підтримку для бізнесу в Україні. Так 5 березня агентство Bloomberg повідомило, що сервіс оренди Airbnb отримав в Україні замовлення майже на 2 мільйони доларів від людей, які не проживали у заброньованих номерах, але просто бажали фінансово підтримати постраждалих від війни українців. За словами генерального директора Airbnb Браяна Ческі, на 2-3 березня в Україні було заброньовано близько 61 тисячі ночей. Майже три чверті замовників були зі США, Великобританії та Канади[1].

Важливою проблемою для розвитку економіки завжди є кадри. Так, за даними ООН, до 15 березня з України виїхали майже 3 млн громадян. Трохи менше половини з них – люди працездатного віку. Майже всі – жінки. Велика кількість чоловіків працездатного віку була мобілізована, частина працівників переїхала у відносно безпечні регіони. Тож бізнес, який не може релокуватися, потерпає від нестачі робочих рук.

За даними дослідження Advanter.Group, 48% підприємств малого та середнього бізнесу не можуть перевезти виробництво, 31% не встигли це зробити, близько 20% здійснили часткову релокацію бізнесу або в процесі переїзду.[3].

Але попри воєнний стан українські кафе та ресторани відновлюють роботу, відносно перших днів війни частка відкритих закладів зросла з 14% до 38%.

Про це йдеться у дослідженні компанії з автоматизації закладів Poster, яке ґрунтується на даних понад 9 тисяч закладів[2].

Так, наприкінці лютого у країні працювало лише 14% закладів у порівнянні з довоєнним показником 20 лютого.

Від початку березня тенденція закриття закладів змінюється: ресторатори поступово повертаються до роботи навіть попри воєнний стан. Наразі в країні працює 38% закладів і з кожним днем кількість кафе та ресторанів, що повертаються до роботи, зростає [2].

Найбільша кількість відкритих закладів очікувано знаходиться у регіонах, де немає активних бойових дій. Так, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75%, в Івано-Франківській – 72%, у Львівській – 69% від довоєнної кількості [2].

Варто зазначити, що заклади ресторанного господарства почали активно здійснювати волонтерську діяльність. Майже всі працюючі заклади харчування столиці переобладналися під військово-польові кухні. Ресторани і кафе готують для військових, територіальної оборони, лікарень, організацій соціального захисту, дітей, людей, які сидять у сховищах, та тих, хто цього потребує.

Отже, війна внесла корективи у діяльність готельно-ресторанного бізнесу України. Але завдяки волонтерству та згуртованості нації є надія, що кваліфіковані кадри залишаться в Україні. Завдяки міжнародній підтримці в державі будуть запроваджуватися програми та проекти підтримки цієї сфери економічної діяльності.

#### **Список використаних джерел:**

1. Баженова С.Е., Пологовська Ю.Ю., Канцур І.Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. –[Електронний ресурс].– Режим доступу:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1280>

2. Гордійчук Д. Попри військовий стан понад третину українських кафе працюють. – [Електронний ресурс].– Режим доступу:<https://www.epravda.com.ua/news/2022/03/24/684639/>
3. Рихліцький В. Бізнес в умовах війни: хто зазнав найбільших втрат та як відновлюються підприємства–[Електронний ресурс].– Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/03/23/684549/>

УДК 640.4

**ТКАЧ Наталія,**

*Викладач вищої категорії, завідувач навчально-виробничої практики  
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль*

### **ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ УСПІШНОГО РЕСТОРАТОРА**

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно розширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. В якості сфери підприємницької діяльності ресторанне господарство виконує соціальні та економічні функції. Економічні функції сфери ресторанного господарства розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги в порівнянні з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборотність вкладених засобів. Прибуток від інвестування складає близько 15-25%, що зацікавлює нових учасників цього ринку і стимулює його поширення [1]. Для досягнення цих цілей необхідно володіти фаховими знаннями для успішного керівництва закладом ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес у нашій країні виник порівняно недавно. Приватних ресторанів раніше практично не було, тобто перспективи вражали. В цей період рестораторам доводилося виступати у ролі першопроходців, вчитися на власному досвіді, інколи «видумуючи велосипед» через брак досвіду [2].

*Актуальність* даної теми зумовлена тим, що в сучасних умовах схеми побудови бізнесу вже відпрацьовані, але на ринку – велика кількість конкурентів, між якими йде боротьба за клієнтів і місце під сонцем. Відкривають ресторани багато підприємців, але зробити цю справу прибутковою виходить не у всіх. Все залежить від професіоналізму ресторатора. Тому формування професійних компетентностей, оволодіння базовими знаннями, розвиток особистісних якостей є принципово важливими.

Керуючий ресторанним бізнесом – людина творча, що вміє дивувати, зацікавити, привабити відвідувачів в ресторан. Не дарма досвідчені ресторатори порівнюють свої заклади з театром, себе з режисерами, а відвідувачів з акторами [2].

Хто ж такий ресторатор, чим займається ця людина? Це власник ресторану або творець його концепції, високопрофесійний фахівець широкого профілю, якому потрібно розбиратися в тонкощах складання меню, підборі співробітників, маркетингу. Ресторатор визначає, що ресторан буде спеціалізуватися на певній кухні, підбирає шеф-кухаря, продумує бізнес-план проекту. Це професіонал високого класу, талановитий керівник, зайнятий просуванням цього проекту. З точки зору менеджменту, це організатор виробничого процесу на підприємстві харчування. Він стежить за виконанням поставлених маркетингових завдань. Успіх закладу залежить не тільки від вибору страв або якості їх кулінарного приготування, але і від грамотного маркетингу, який проводить власник. Важливе значення має залучення цільової аудиторії, що вибиратиме цей заклад для приємного проведення часу[3].



Під впливом цих чинників формуються цілі та завдання ресторатора як власника бізнесу, який відноситься до категорії топ-менеджменту, тому головна мета цієї людини – зробити заклад прибутковим. Ця непроста мета передбачає кілька окремих завдань і напрямків:

- розробка конкурентоспроможної концепції;
- підбір відповідного приміщення, необхідного обладнання для кухні, меблі для інтер'єру;
- пошук потрібного персоналу (кухарів, офіціантів, адміністратора, швейцара);
- залучення нових клієнтів та створення постійного кола відвідувачів[3].

Якщо проаналізувати кар'єрний шлях відомих рестораторів, то виявляється, що є два варіанти професійного розвитку.

Варіант перший: у людини з'являється необхідний стартовий капітал, і вона вирішує вкласти гроші в прибуткову справу. Володіти рестораном сьогодні модно. Артисти, телеведучі, бізнесмени, актори часто відкривають власні заклади.

Варіант другий: поступовий ріст з низових позицій. Працівник повільно, але наполегливо рухається наверх: спершу він офіціант, потім менеджер, пізніше – головний менеджер і, врешті, керуючий. Саме керуючі ведуть справи власника бізнесу, керуючи в одному або навіть декількох ресторанах. Вони вирішують всі організаційні питання – від набору персоналу до укладання угод на постачання продуктів. Часто зустрічається, що керуючий поступово стає співвласником закладу, або відкриває свій власний ресторан.

Шляхи в професію можуть бути різними, але проблеми у рестораторів і керуючих – одні і тіж. Головна – як зробити ресторан прибутковим? Здавалося б – усе просто: прийняв гостя, нагодував. Однак із 10 відкритих ресторанів всього лише три виявляються успішними[2]. Чому? Ресторанний бізнес – мистецтво. І лише професійний ресторатор, знаючий всі його тонкощі, зможе втриматися на плаву. А головний секрет в тому, що в ресторані реалізують не лише їжу, як думає більшість, а створюють атмосферу, відпочинок, дивують враженнями. Ресторатор повинен придумати свій стиль, «фішку», яка буде приваблювати гостей.

Створення аури закладу природньо не обмежується екстравагантними прийомами. Можна залучити найновіші технології, але якщо їжа буде несмачною, обслуговування неякісним – на наступний раз відвідувачі не прийдуть. Все повинно бути гармонійним – форма офіціантів, дизайн посуду і меблів, музика, колір, назва страв.

Тільки так можна створити цілісний образ ресторану і дати відчуття відвідувачу, що він потрапив в особливий світ. Якою працею створюється така ілюзія, знає лише ресторатор. Це він приділяє увагу кожній деталі. Наприклад, при складанні меню, придумує стравам такі назви, щоб їх неодмінно захотілося спробувати. Потрібно вміти запропонувати відвідувачам великий вибір страв: від гарячих і холодних закусок до десерту. Врахувати, що одні захочуть рибу, другі нададуть перевагу м'ясу, а третім – подавай устриці. Страви повинні бути не лише різноманітними, але й добре поєднуватися одна з одною, відповідати загальній концепції ресторану, ну й, звичайно, бути смачною. Для цього ресторатору потрібно мати професійного шеф-кухаря, якого знайти не так то й просто, досвідчені майстри кулінарії на ринку праці користуються попитом. Особливу увагу ресторатору потрібно приділяти підготовці персоналу. Талановитий фахівець здатний зібрати дружню команду однодумців, які з усмішкою та задоволенням будуть працювати.

Отже, зараз недостатньо просто створити хороший ресторан із хорошою кухнею. На ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, яка повністю залежить від вражень споживачів. Слід й надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії гостинності, що є обличчям країни, тому цей напрям потребує конкурентоспроможних фахівців. Навчальні заклади, які мають відповідні напрями підготовки, спроможні надавати

якісні знання, які закріплюються проходженням практики у провідних закладах ресторанного господарства для набуття необхідних компетентностей. Для врахування усіх вимог ринку, практикується співпраця між навчальним закладом і підприємством ресторанного господарства з метою проведення практичних занять на базі підприємства, проведення майстер-класів провідними фахівцями, внесення змін та доповнень до освітньої програми та ін.

#### **Список використаних джерел:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. К.: Знання України, 2002. - 352 с.

2. <https://www.education.ua/ru/articles/254/>

3. <http://radka.in.ua/kulinariya/restorator-hto-ce-posadovi-oboviaz.html>

**УДК 658(06)**

**КАЛІНГЕР Соломія**

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль*

*Науковий керівник: ГАРАСИМ Людмила,  
викладач вищої категорії, викладач - методист*

#### **ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ**

Готельно - ресторанний бізнес вважається одним із найперспективніших, найбільш динамічним сектором економіки України. Нині в нашій країні налічується близько 4800 готелів та інших місць тимчасового проживання: санаторій, мотель, гуртожиток, пансіонат. В структурі бізнес-аудиторії індустрії гостинності 75% і на даний час займаються підприємництвом, в межах 25% – втратили бізнес під час воєнного стану, проте планують відновити діяльність. Частина підприємств сфери готельно- ресторанного бізнесу (62%) будують плани на післявоєнні часи, проте 32% чекають сприятливих умов і готові розпочати бізнес-діяльність до закінчення війни.

Військова загроза та територіально наближені бойові дії в таких регіонах, як Харківська, Луганська, Запорізька, Одеська, Миколаївська, Херсонська області, не лише відлякали туристів, а й привели до закриття кількох підприємств галузі, заподіявши серйозного удару українській індустрії гостинності. Динаміка показує найгіршу активність з початку воєнних дій. Постійні обстріли, загроза життю, емоційно - психологічний стан, фінансові проблеми – усе це заважає сьогодні українцям повернутися до колишнього життя та звичок, зокрема відвідування закладів ресторанного бізнесу.

У період війни готелі змінили свій профіль й стали слугувати не тільки гостинним прихистком та притулком для біженців, внутрішньо переміщених осіб, для усіх, хто залишає рідні домівки через воєнні дії, а й приміщенням, де ведуться переговори. Підвали готелів, які зазвичай використовувалися в основному для зберігання речей, під час інтенсивних обстрілів або повітряних нальотів, перетворюються на підземні укриття. Широке висвітлення ЗМІ воєнних подій в Україні на багатьох міжнародних каналах привернули значну увагу великої кількості кореспондентів, в результаті чого готелі стали важливим компонентом медіа-інфраструктури.

Війна зламала плани тисячам підприємців по всій країні. Через бойові дії багато рестораторів були вимушені тимчасово закрити заклади, а ті, хто встояли, прийняли рішення

про новий формат роботи та взяли на себе весь тягар волонтерської діяльності. Найбільша кількість закладів сфери обслуговування, які працюють, знаходиться у регіонах, де немає активних бойових дій. Так, у Закарпатській області сьогодні працюють 84% закладів, у Чернівецькій – 77%, у Тернопільській – 73%, у Хмельницькій – 75%, в Івано-Франківській – 72%, у Львівській – 69% від довоєнної кількості. Незважаючи на воєнний стан підприємства ресторанного бізнесу з початку березня поступово почали повертатися до роботи. Ресторатори в західних регіонах країни організували пункти харчування біженців змінивши меню. Вони приймають та годують близько 6000 переселенців за добу, готують комплексні обіди для бійців тероборони, військових шпиталів та лікарень.

Однак в українському готельно- ресторанному бізнесі є й недоліки та проблеми, які перешкоджають повноцінному та всебічному розвитку потенціалу підприємств, а саме:

1) якість обслуговування та рівень обслуговування клієнтів багатьох підприємств індустрії гостинності є недостатніми;

2) впровадження диференційованої системи оподаткування для готельних операторів, що призводить до нерівномірної конкуренції на ринку готельних послуг;

3) через несприятливе бізнес-середовище в Україні недостатня віддача капіталу готельного бізнесу, низький рівень інвестиційної активності в галузі;

4) в готельному бізнесі відсутні національні готельні мережі, які були в змозі виробляти єдину бізнес-стратегію і задовольняти існуючий в цій сфері попит;

5) недостатнє оновлення основних фондів. Багато закладів готельно- ресторанного бізнесу в Україні були побудовані в 70-80-х роках, ці заклади не оновлювалися і мають великі проблеми не тільки для комфорту клієнтів, але й деякі є небезпечними.

Для успішного розвитку готельної індустрії, перш за все, необхідно створити в Україні комфортне бізнес-середовище, яке дозволить готельній індустрії розвиватися максимально швидко та ефективно. Політична нестабільність, військова ескалація конфлікту, високе податкове навантаження – ці фактори зменшують ефективну діяльність підприємства. Воєнний стан не означає, що потрібно зупинити всі бізнес-процеси та припинити роботу. Україна приречена на перемогу та активне зростання, динамічний розвиток, і ніякі воєнні стани цьому завадити не зможуть.

#### **Список використаних джерел:**

1) В Україні війна означає нові воєнні готелі для журналістів.

<https://nsju.org/novini/v-ukrayini-vijna-oznachaye-novi-voyenni-goteli/>

2) Воєнний стан в Україні: як реагує бізнес

<https://ribashotelsgroup.ua/blog/voennoe-polozhenie-v-ukraine-kak-reagiruet-biznes/>

3) Міцний тил: як український бізнес відновлює роботу під час війни

<https://www.unian.ua/society/micniy-til-yak-ukrajinskiy-biznes-vidnovlyuye-robotu-pid-chas-viyni-novini-ukrajini-11756602.html>

*УДК 640.4*

*Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій і  
торгівлі, м. Тернопіль  
Дмитришин Юлія,  
викладач спецдисциплін*

#### **СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗРГ м. ТЕРНОПІЛЬ**

Актуальні тренди в ресторанному бізнесі – річ доволі хитка. Пошуки тут ніколи не закінчуються, а модні хвилі довго не тривають. Сьогодні користується попитом

молекулярна кухня, а завтра ми підлаштовуємося до постмодерного стилю фьюжн, слоуфуду, вуличної їди.

Пошук нових чи старих, проте забутих форматів – загальний стабільний тренд останніх років. Ресторатори думають, яким чином привернути увагу до своїх закладів як перемогти в боротьбі за клієнта. У країнах зі стабільно зростаючою економікою, відвідувачі вже вимагають різноманіття та незвичної новизни. В Україну, нажаль, глобальні ресторанны тренди потрапляють із затримкою в 5-6 років.

Пошуки форматів, технологічні та естетичні витівки завершуються тоді, коли їжа стає не смачною. Відвідувачі втомилися від одноманітності, яку їм пропонують мережі ресторанів та фастфудів. Тому, сьогодні доволі стрімко розвивається мода на крафтові заклади з незвичною атмосферою.[1]

Слово «крафтовий» походить від англійського слова «craft», що дослівно перекладають як «майстерна робота» чи «ремесло». Це визначення за часту дають сировині, виготовленій не на заводі, а у майстернях, маленькими партіями за індивідуальним рецептом.

Крафтові продукти мають високу якість, насичений смак та натуральний склад. Найчастіше це слово застосовують до пива, звареного на маленькій пивоварні за унікальною технологією із відбіреної сировини і орієнтованого на невелику аудиторію.

Проте останнім часом прикметник «крафтовий» застосовують не лише до пива, а й до інших товарів, котрі виготовлені маленькими партіями, здебільшого вручну (м'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири чи крафтовий хліб, крафтове морозиво, шоколад, тощо) згадуються у ЗМІ частіше, ніж продукти з підписом «екологічно чистий», «фермерський» або «органічний». [2]

Цікава і свіжа тенденція «крафту» в усьому: посуд, келихи і навіть напої. Це окрім модного явища, креативний підхід до скорочення витрат. Ціни на імпорт в Україні щоразу зростають. Лише до кінця 2021 року вони піднялись майже втричі. Ще кілька років тому власники ресторанів, які хотіли залишитись на ринку, переглянули своє меню і почали шукати альтернативні продукти, які можна собі дозволити в нових умовах. Саме ці зміни й спричинили перехід на локальні продукти, причому не лише економ, а й преміум-сегменту.

Локальні продукти – чудові аналоги імпортом. Якраз тепер настав час рестораторам звернути увагу на місцевих фермерів. Особливо враховуючи захмарні ціни, раніше завищені ціни локальних виробників, зараз виглядають, як дуже вигідна співпраця. [3]

Появилось багато нових пивоварень і навіть крафтового бренді, віскі, джину ну й, звісно – настоянок та наливок. Сьогодні лише найледачіший не додає у свою карту бару кілка видів міцного «домашнього» алкоголю чи крафтового пива. Звісно, заклади ресторанного господарства м. Тернопіль не пасуть задніх. Зокрема:

1. «КОВЧЕГ» – це пивоварний ресторан у вигляді корабля. Девіз ресторану: «Багато пива та багато м'яса!». Тут можна скуштувати різноманітні смачні страви, а також ексклюзивне крафтове пиво, яке тут варять у власній броварні. Для створення страв тут використовують виключно органічні продукти з власних господарств та м'ясо з власної масарні.

2. Крафт Паб «LE ROCK» – пропонує смачне питке пиво з власної пивоварні.

3. «РЕБЕРНЯ В ТЕРНОПОЛІ» - до правдивих ребер тут Вам запропонують багато інших смаколиків: овочева асорті, овочі гриль або мариновані; картопля на грилі з яйцем та беконом; бринза маринована; і улюблений наїдок гостей - палянички власного виробництва. До найсмачніших ребер тут Вам запропонують особливе пиво, в Реберні можна спробувати справді круте крафтове пиво від Театру пива «Правда».

4. «ПОЛОНІЯ – паб крафтового пива» - це виняткове місце зустрічі, де є затишок, правильна атмосфера та завжди гарний настрій, бо є чим покращити його: 12 видів розливного пива, понад 100 видів пляшкового та постійні новинки і оригінальні смаки крафтового пива!

5. Лише у «БУНКЕРМУЗ» можна продигустувати 16 наливок власного виробництва під неординарною назвою «щасливий метр».

6. Одна із фішок ресторану «ЛЕЛІВА» – безліч настоянок, наливок і чудовий вибір пива, як в цілому українського, так і місцевого.

І цей список, беззаперечно, можна продовжувати...

Отож, для забезпечення різноманітності вибору харчування для споживача крафтове виробництво є не лише перспективною справою, воно відкриває перед закладами ресторанного бізнесу нові досягнення, та все більше приваблює потенційного споживача. Ну і, звісно, дає можливість закладам вигідно конкурувати на ринку.

#### **Список використаних джерел:**

1. <https://biz.liga.net/ekonomika/fmcg/opinion/strifud-kraft-i-kadrovyy-golod-chem-jivet-restoranny-biznes>
2. [https://aif.by/dontknows/chto\\_na\\_samom\\_dele\\_oznachaet\\_slovo\\_kraftovyy](https://aif.by/dontknows/chto_na_samom_dele_oznachaet_slovo_kraftovyy)
3. <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

*УДК 640.4*

***Смолій Вікторія***

*Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій і  
торгівлі, м. Тернопіль*

*Науковий керівник:*

***Дмитришин Ю.П.,***

*викладач спеціалізації*

#### **НЕ ТАК ВАЖЛИВО СКІЛЬКИ ВИ ЇСТЕ, ЯК ТЕ, ЩО ВИ ЇСТЕ**

Здорове харчування має багато переваг, і є дуже важливим для кожної людини. Формування корисних звичок ще у ранньому віці багато в чому впливає на наше майбутнє. Це допомагає знизити ризик розвитку таких хвороб у подальшому, як ожиріння, серцево-судинні захворювання, діабет та навіть рак.

Неповноцінне харчування спричиняє найбільшу кількість смертей у всьому світі. Більше ніж куріння, високий тиск та будь-який інший фактор ризику.

Кожна п'ята смерть у світі трапляється саме через те, що люди не їдять здорову їжу. Причина - занадто багато солі, недостатньо цільнозернових продуктів та свіжих фруктів. Також люди споживають дуже мало горіхів, насіння, свіжих овочів, омега-3 жирних кислот та клітковини.

Дослідження показує, що вплив окремих дієтичних факторів змінюється в різних країнах. Але саме надмірне споживання солі та недостатня кількість цільнозернових і фруктів в раціоні — спричиняють понад 50% смертей, які пов'язані з харчуванням. Інша частина пов'язана з високим рівнем споживання червоного м'яса та процесованих м'ясних продуктів, підсолоджених напоїв і транс-жирів.

Окрім смертності неправильне харчування впливає на показник DALY (Disability-Adjusted Life Year). Це кількість років здорового життя, втрачених в результаті хвороби або смерті. Внаслідок поганого харчування втрачено 255 мільйонів років здорового життя — це становить 16% від DALY серед дорослих усього світу.

Додайте до цього безконтрольне вживання висококалорійної та жирної їжі, газовані, солодкі напої, солодощі, регулярні малопоживні перекуси та переїдання.<sup>[1]</sup> Як наслідок — у 2017 році 11 мільйонів або 22% всіх смертей серед дорослих пов'язані з поганим

харчуванням та недостатнім споживанням вищеперелічених продуктів. Причинами смертей стали серцево-судинні хвороби, рак та діабет. Для порівняння у 2017 році через високий тиск померло 10,4 мільйона людей, а через куріння — 8 мільйонів.[1]

Переїдання, недостатнє споживання овочів та фруктів, безконтрольне вживання висококалорійної та жирної їжі, газованих напоїв і солі — серйозні вороги серця.

**Контролюйте розмір порції** Скільки ви їсте, так само важливо, як і те, що ви їсте. Звичка “перевантажувати” тарілку додатковими продуктами, їсти, поки вам не стане важко чи споживати їжу швидко — призводить до постійного переїдання.

Крім зайвої ваги та зв'язку з серцево-судинними хворобами, воно має безліч негативних наслідків для здоров'я: додатково навантажує організм, може стати причиною виникнення проблем зі шлунково-кишковим трактом, викликати порушення сну і відчуття втомленості та браку сил.

Щоби зменшити ризики переїдання — слідкуйте за розміром порцій різних продуктів. Розмір може змінюватись залежно від індивідуальних особливостей або харчових рекомендацій, яких ви дотримуетесь.

**Обирайте цільнозернові продукти** Цільнозернові злаки рекомендують як основу раціону. Денна норма цільнозернових продуктів становить 100-150 грамів. Вони є хорошими джерелами клітковини та інших поживних речовин, які відіграють важливу роль у регулюванні тиску та впливають на здоров'я серця та судин.

Надавайте перевагу цільнозерновому борошну, хлібу із цільного зерна, цільним крупам з високим вмістом клітковини (5 грамів чи більше клітковини в порції), макаронним виробам з борошна грубого помолу. Намагайтесь уникати або повністю відмовитись від білого борошна та хліба, пончиків, печива, бісквітів чи снєків з високим вмістом жирів.

**Зменшуйте споживання шкідливих жирів** А саме насичених і трансжирів. Обмеження кількості цих жирів в раціоні або навіть повна відмова — є важливим кроком до зниження рівня холестерину в крові. Адже коли він високий — підвищуються ризики атеросклерозу, серцевого нападу, ішемічної хвороби серця та інсульту.

Американська Асоціація Серця радить споживати не більше 11-13 г насичених жирів, якщо ви споживаєте 2 тисячі калорій на день. Це близько 5–6% від загальних добових калорій.

Щоби зменшити кількість таких жирів у вашому раціоні:

- Обрізайте жир з м'яса чи обирайте пісне м'ясо з менш ніж 10% жиру.
- Уникайте смаження на рослинній олії.
- Перевіряйте етикетки харчових продуктів — особливо солодоців. Деякі з них можуть бути виготовлені з маслами, що містять трансжири. Напис "частково гідрований" у списку інгредієнтів свідчить про наявність трансжирів в продукті.
- Обирайте натуральне масло, а не маргарин.

**Зменшуйте кількість солі** Рекомендована добова норма — 5 грамів, що приблизно становить 1 чайну ложку. Люди, які виходять за цю норму, ризикують захворіти на серцево-судинні захворювання, переважно пов'язані з високим артеріальним тиском або серцевою недостатністю. Також замініть звичайну сіль на йодовану.

- Обирайте продукти зі зниженим вмістом солі.
- Читайте етикетку — якщо сіль знаходиться на початку списку інгредієнтів, то це означає її надмірний вміст.
- Якщо в продуктах є морська сіль — це не означає її менший вміст. Морська сіль має таку ж поживну цінність, як і звичайна кухонна сіль.
- Замініть солі на прянощі.
- Готуйте вдома. Це найкращий спосіб контролювати кількість спожитої солі.

Ще кілька важливих правил:

- Використовуйте невеликий посуд для їжі, щоби зменшити ризики переїдання.

- Намагайтеся їсти, не відволікаючись на телевізор, читання чи роботу. Це може змусити вас більше з'їсти, оскільки ви не усвідомлюєте наскільки ви вже ситі.
- Робіть перерву після основного прийому їжі, перш ніж їсти десерт — 15-20 хвилин. Нам потрібен час, щоби мозок дав сигнал про повний шлунок.
- Вживання алкоголю стимулює апетит. Водночас алкогольні напої висококалорійні. Якщо ви плануєте слідкувати за розміром порцій та берегти своє серце — варто відмовитись від алкоголю взагалі. [2]

В останні роки стають популярними дієти, в основі яких лежить практика відкладання або обмеження часу прийому їжі. Інтервальне голодування цікавить багатьох людей, що прагнуть керувати споживанням калорій. Тому з'являється питання: коли ж найкраще відмовитися від їжі?

Відповідно до нового дослідження, проведеного вченими з університету Вандербільта (США), період доби, коли найкраще голодувати залежить від циркадних ритмів, (коливання інтенсивності різних біологічних процесів, пов'язаних зі зміною дня і ночі), – повідомляє інтернет-портал [technology.org](http://technology.org).

Так багато досліджень, проведених як на тваринах, так і на людях, показують, що не так важливо скільки ви їсте, а скоріше навіть, коли ви їсте, – розповідає **Карл Джонсон**, професор біологічних наук університету Вандербільта і головний автор досліджень. [3]

Отже, здорове харчування — це не тільки добре самопочуття і позбавлення від багатьох недуг, міцна нервова система і нормалізація ваги, але й любов та повага до себе, це прагнення до здорового і тривалого життя.

#### **Список використаних джерел:**

1. <https://moz.gov.ua/article/health/jak-harchuvannja-vplivae-na-zdorovja-i-scho-mozhe-zminiti-kozhen-dlja-svogo-zdorovja>
2. <https://suprun.doctor/zdorovya/shho-varto-yisti-dlya-zdorovya-serczya.html>
3. <https://konkurent.ua/publication/54016/ne-tak-vazhlivo-skilki-vi-iste-a-koli-vi-iste-doslidzhennya/>

*Матеха Юлія*

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі*

*м. Тернопіль*

*Науковий керівник:*

***Пиріг І.Я***

*завідувачка технологічного відділення  
викладач спеціалізації*

### **ЕКОПОСУД – ЗАПОРУКА БЕЗПЕКИ Й ЕКОЛОГІЧНОСТІ**

**Анотація.** Робота присвячена вивченню екологічної свідомості у людства. Екологічна ситуація, яка склалась в світі, настійно вимагає швидкої перебудови мислення людства і кожної конкретної людини, формування екологічної свідомості і екологічної культури. У зв'язку з цією проблемою потрібно розвивати тему екологічного та чистого життя не лишн серед молоді, а й серед людей літнього віку, які звикли використовувати тоннипластику кожного дня. Виходячи з тої ситуації, що ми маємо на даний момент: «Пластикове нашестя», не байдужі люди почали змінювати та впливати на виробництво екологічними принципами, просто роблячи свою справу піклуючись не тільки про людей, а і про нашу планету. Одне з найважливіших питань на сьогодні є це створенням нової ефективної системи охорони

природи. Сприяти цьому допомагає перегляд нормативно-правової бази та прийняття парламентом України концепції переходу на модель сталого розвитку, що базується на принципах «екологізації» всієї економіки [3].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Аналіз компанії Greenpeace повідомляє, що пластик забруднює кожен куточок планети. Він знайшов шлях до глибин наших океанів, віддалених лісових стежок, до льодів Арктики та до пляжів островів, де гніздуються черепахи [1].

**Мета статті-** розповсюдити ідею екологічного життя; продемонструвати альтернативу пластику; ознайомитися з його перевагами; підвищити екологічну свідомість людей.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Екологічна проблеми переростає в проблему перетворення природного впливу людини на природу та вироблення свідомого підходу до її вирішення. Основними осередками концентрації екологічних проблем наприкінці ХХ ст. Україна мала високоурбанізовані райони, міські агломерації та великі промислові центри. Частка забруднених стічних вод у загальному обсязі по Україні становить 28%, у тому числі в Харківській та Луганській областях – понад 70%, у Чернівецькій, Одеській, Донецькій областях – понад 50% [6]. Соцдослідження провели опитування в Українців та запитали, як на їхню думку змінилась екологічна ситуація в Україні. Отже, більшість українців вважають, що екологічна ситуація значно погіршилась в країні. Проте, так проголосувало більшість жителів великих міст. Селяни у своїй більшості відповіли, що нічого не змінилося [5]. В Україні почали розробляти еко-посуд з кукурудзи та зубні щітки з целюлози. Посуд та зубні щітки з кукурудзи екологічно безпечні і повністю розкладаються за кілька років. Українські розробники створили заміник пластику, і за свої ідеї увійшли до п'ятірки кращих винахідників світу. Якщо вона потрапить до компостної ями, то вона розкладеться в біологорозчинну продукцію – ну, і в біодобриво. Внаслідок цього багато країн обмежують виробництво пластикової продукції (на сьогодні це більше 60 держав). Типи еко-посуду: -посуд з кукурудзяного крохмалю;

-посуд з пшеничної соломи;

-посуд з пшеничних і кукурудзяних висівків;

-посуд з цукрової тростини;

-посуд з бамбуковими фібрами;

-Frybest з бамбука;

-еко-посуд з водоростей, деревини та кісточок авокадо;

-посуд з дерева;

-їстівний посуд: пряникові ложки, каву в посуді з печива, цукрового паперу і термостійкого білого шоколаду, яблучні склянки, салатники з сиру, желатиновий стаканчик, вафельні стаканчики для морозива.

**Висновки та перспективи подальших наукових досліджень.** Отже, в даній науково пошуковій роботі було проведено дослідження екологічної ситуації в світі та в Україні. Дослідила переваги і недоліки еко-посуду: посуд з кукурудзяного крохмалю, посуд з пшеничної соломи, посуд з бамбуковими фібрами, frybest з бамбука, еко-посуд з водоростей, деревини та навіть кісточок авокадо, посуд з дерева, посуд, який можна їсти (пряникові ложки, каву в посуді з печива, цукрового паперу і термостійкого білого шоколаду, яблучні склянки, салатники з сиру, желатиновий стаканчик, вафельні стаканчики для морозива). Дослідила нові екологічні інновації, які допоможуть врятувати нашу планету: Місто за 15 хвилин, Вторинна переробка відходів, Альтернативна енергетика, Віртуальна та доповнена реальність [1]. Система екологічної сертифікації в Україні почала розвиватися недавно. У першу чергу це пов'язано з підписанням Угоди про асоціацію з Європейським Союзом, але ще до цієї події Україна вже мала досвід у впровадженні та популяризації екосертифікації. Важливою складовою екологічного менеджменту готельного підприємства є організація поінформованості гостей щодо екологічної діяльності



підприємства. Це дозволяє гостям дізнатися про те, як вони можуть допомогти у збереженні довкілля [2].

#### Список використаних джерел:

1. Дійзнайтесь про забруднення пластиком URL: <https://www.greenpeace.org/international/campaign/toolkit-plastic-free-future/learn-about-plastic-pollution/>(дата звернення: 25.05.2022р)
2. Данілов О. М. Еко-маркетингові тенденції в розвитку готельного господарства О. М. Данілова, І. В. Погинайко Науковий вісник Чернівецького університету : зб. наук. праць. – 2018. – Вип. 633-634 : Географія. – С. 165-168.
3. Джигирей В. С. Екологія та охорона навколишнього середовища. К.: Знання, 2002. — 203с.
4. Екологічна безпека навколишнього природного середовища України. Контури проблеми Г. І. Рудько, Б. Ю. Депутат Екологія довкілля та безпека життєдіяльн. - 2003. - № 4. - С. 22-29. - Бібліогр.: 20 назв.
5. Екологічні проблеми світу та способи їх вирішення.URL: <https://icoola.ua/blog/eco-trend-2021>. (дата звернення: 05.05.2022р).
6. Технології захисту довкілля. URL: <https://rpr.org.ua/news> (дата звернення: 25.05.2022р)
7. Центр громадського здоров'я МОЗ України URL:<https://phc.org.ua/>(дата звернення: 25.05.2022р)

### СЕКЦІЯ 3

## НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОСУВАННЯ ХЛБОПЕКАРСЬКОЇ ТА КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТЕЙ У СУЧАСНИХ УМОВАХ

УДК 614.31.001

*Ільків Діана*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль  
Науковий керівник:*

*Лісовська Т.О., к.т.н., доцент*

### КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ БІСКВІТІВ

Сьогодні питанням постійного поліпшення якості та безпечності харчових продуктів надається щоразу більшого значення в контексті підвищення конкурентоспроможності підприємств. Особливої актуальності, питання поліпшення якості та безпечності харчових продуктів, набуває за умови реалізації заходів що передбачені Угодою про асоціацію між Україною та Європейським Союзом. Системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. В Україні, як і в країнах Європейського Союзу застосування систем НАССР (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів[1].

Білкові речовини, які ми споживаємо з їжею, часто виконують складні біохімічні функції в організмі це стосується і білка зернових – глютену. Безглютенові харчові продукти належать продуктів, які отримують з використанням технологічного прийому – вилучення

небажаного компонента. Або це продукти, що свідомо виготовляються з одного чи кількох інгредієнтів, які не містять пшениці, жита, ячменю, вівса або їхніх гібридних сортів. Відповідно до міжнародного стандарту, встановленого Codex Alimentarius, продовольство, в якому вміст глютену не перевищує 20 мг/кг у загальній масі харчового продукту може містити маркування «Без глютену» [2].

Виробництво безглютенових виробів пов'язано з якістю та безпечністю харчових продуктів для певних груп населення, тому що алергени є небезпечними факторами в продуктах харчування. Безглютенові продукти належать до продуктів, отриманих технологічним методом – видаленням небажаного компонента. Запропоновано заміну пшеничного борошна, що містить глютен на текстуроване кукурудзяне борошно, яке може використовуватися для виготовлення безглютенових виробів. Досліджено вплив використання текстурованого кукурудзяного борошна на показники готового бісквіта, які характеризують якість готового продукту. Вологість готового бісквіта «Безглютенового» збільшується майже на 25% при повній заміні пшеничного борошна на кукурудзяне текстуроване.

Здійснено визначення комплексного показника якості бісквітного виробу з використанням текстурованого кукурудзяного борошна. Розроблено ієрархічну структуру властивостей необхідну для оцінки якості бісквітного виробу і показана запропонована математична модель складного показника якості бісквіту. Кваліметрична оцінка якості бісквітного виробу дає можливість всебічно охарактеризувати його з точки зору вимог споживачів та визначити кількісний показник якості, який для бісквіта "Сонечко" на 16% перевищує якість контрольного зразка, а для бісквіта "Безглютеновий" на 24%. Здійснено вивчення основних характеристик та органолептичних показників якості бісквіту «Сонечко» та «Безглютеновий» на основі розробленої шкали сенсорного оцінювання. Показано доцільність використання даного виду борошна для розробки бісквітного виробу «Безглютенового» та «Сонечко» з частковою заміною пшеничного борошна на текстуроване кукурудзяне.

#### **Список використаних джерел:**

1. <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:ts:22003:ed-1:v1:en>
2. Rostami, Kamran, Justine Bold, Alison Parr, and Matt W. Johnson 2017. "Gluten-Free Diet Indications, Safety, Quality, Labels, and Challenges" *Nutrients* 9, no. 8: 846. <https://doi.org/10.3390/nu9080846>

УДК 640.4

**Фенько Ангеліна**

*ВСП «Лохвицький механіко-технологічний фаховий коледж  
Полтавського державного аграрного  
університету»*

*Науковий керівник:*

**Горбуля Г.Ф.**, спеціаліст вищої  
категорії

### **РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

Життєдіяльність організму людини безпосередньо пов'язана з харчуванням. Їжа - надзвичайно складний комплекс із понад тисячі сполук, які справляють на організм різноманітний фізіологічний вплив. Відомо, що харчування - один з найважливіших чинників, що визначають стан здоров'я населення.

Протягом останніх років студентами коледжу під керівництвом викладачів циклової комісії технологічних дисциплін спеціальності 181 Харчові технології за ОПП Виробництво хліба, кондитерських виробів і харчових концентратів проводяться навчально-дослідницькі роботи по розробленню нових видів хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини (булочні вироби з додаванням сушених яблук; хліб з пшеничного борошна з додаванням суміші сухих трав; імбирю; селери; гарбуза; моркви; топінамбуру; дикорослого глоду) та дослідженню впливу нетрадиційної сировини на якість хлібобулочних виробів (хліб з пшеничного борошна з додаванням кропу, базиліку, цедри апельсина; пшона; концентрату яблучного пектину) та інше.

В цих роботах акцентується особлива увага на виробництво хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини, яка здатна підтримувати стан здоров'я на належному рівні, а також знижувати ризик цілого ряду захворювань.

Однією з таких робіт є розроблення рецептури хлібобулочних виробів із додаванням пюре топінамбура, як перспективної сировини, яка буде сприяти профілактиці цукрового діабету, підтриманню рівня інуліну в організмі людей, що страждають на дану хворобу.

Найунікальнішою особливістю бульб топінамбура є наявність у складі вуглеводів інуліну. Найціннішою властивістю інуліну вважається його здатність розщеплюватися в організмі людини з утворенням фруктози, яка солодша за цукор, однак менш калорійна, а головне, під час засвоєння організмом не стимулює секрецію інсуліну і не призводить до зносу підшлункової залози. Крім того, інулін відомий як біогенний фактор, що сприяє росту природної мікрофлори кишечника за різних захворювань, пов'язаних із дизбактеріозами. Використання інуліну в лікувальній практиці сприяє нормалізації діяльності кишечника і зниженню вмісту ліпідів та холестерину в крові.

У бульбах основних сортів, у середньому, кількість сухих речовин становить 19-13% від сирової маси, основну частину з яких складають вуглеводи, переважно фруктозани, найбільш цінним з яких є інулін – полісахарид поліфруктозного типу.

У земляній груші (топінамбурі) містяться речовини, здатні лікувати безліч хвороб:

- інулін, знижує рівень цукру в крові, допомагає лікувати діабет.
- вітамін С - природний антиоксидант, необхідний для підтримки імунної системи людини.

- мінерали (магній, калій і залізо), що поліпшують якість крові.

- клітковина, яка впливає на процеси перетравлювання їжі.

Також вживання топінамбура показане при анемії, гіпертонії, аритмії, порушенні кровообігу, атеросклерозі, для модуляції нервової та імунної систем, особливо після тривалих стресів. [2],[5], [6], [7]

Тому розроблення технологій дієтичних продуктів на основі топінамбура є актуальним і соціально важливим завданням.

Метою навчально-дослідницької роботи є розробка рецептури хліба з добавлянням пюре топінамбуру для збільшення харчової та біологічної цінності виробу і в ході проведення дослідів підібрати оптимальну кількість пюре, яка дозволить отримати продукцію високої якості.

Приготування пюре з бульб топінамбура відбувалось за такими стадіями: миття, очищення, відварювання, перетворення на пюре, охолодження та заморожування для зберігання.

В ході дослідів було досліджено 4 зразки хлібобулочних виробів:

- без внесення пюре (контрольний зразок);
- з 5% внесення пюре топінамбура;
- з 10% внесення пюре топінамбура;
- з 15% внесення пюре топінамбура.

Тісто для всіх чотирьох варіантів готувалось безопарним способом. [1],[4]

Під час проведення дослідів над зразками визначались кислотність тіста та готових виробів, упікання та усихання виробів, вологість, пористість та проводилась їх органолептична оцінка.[3]

У ході проведення дослідів були отримані такі висновки.

Всі 4 варіанти приготування хліба відповідали вимогам нормативних документів, але найоптимальнішою рецептурою для приготування виробу є зразок із внесенням пюре топінамбура в кількості 10%. Встановлено, що в цьому зразку відносно контрольного покращуються органолептичні та фізико-хімічні якості виробу:

- підвищується кислотність напівфабрикату і готових виробів;
- виріб збільшується в об'ємі;
- підвищується вихід хліба;
- підвищується пористість виробу, покращуються структурно-механічні властивості м'якушки, що свідчить про уповільнення черствіння готової продукції;
- покращуються смак та аромат готових виробів, присутній приємний смак пюре топінамбура;
- виріб містить корисні речовини, збільшується харчова та біологічна цінність виробу.

На основі досліджень було зроблено висновок, що для виробництва хліба найбільш оптимальним буде вміст пюре топінамбура 10% до маси борошна. Така концентрація забезпечує виробам кращі органолептичні властивості та покращує структурно-механічні властивості.

Також розроблена рецептура та технологічна схема виробництва хліба з додаванням пюре топінамбура.

#### **Список використаних джерел:**

1. Ауерман Л.Я. Технологія хлібопекарського виробництва. / Л.Я. Ауерман. – СПб. – Професія.- 2015. – 416 с.
2. Дергачева Н. В., Казыдуб Н. Г. Клубненосные культуры (картофель, топинамбур, батат, маниок, таро, ямс): Учебное пособие. — Омск: ОмГАУ, 2011. — 208 с.
3. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва К.:Руслана,1998-415 с.
4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва.-К.:Логос 2002-411с.
5. Кочнев Н. К. Лечебно-диетические свойства топинамбура / Н. К. Кочнев, Л. А. Решетник. – Иркутск : ТОО «Биотек», 1997. – С. 6–11.
6. Кочнев Н.К., Калинин М.В. Топинамбурбиозенергетическая культура XXI века. М.: Изд-во АРЕС, 2002.-76 с.
7. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Курс лекцій за напрямом "Харчова технологія та інженерія"/ А.І. Українець, Г.О. Сімахіна. - К.: НУХТ, 2009.

*УДК 640.4*

***Кузнецова Вероніка Ігорівна**  
ВСП «Одеський технічний фаховий  
коледж ОНТУ»,  
м. Одеса  
Науковий керівник:  
**Ільчишина Наталя Миколаївна,**  
викладач -  
вищої категорії*

## ІЗОМАЛЬТ – КОРИСТЬ, ШКОДА, ЗАСТОСУВАННЯ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Правильне харчування — перший ключ до здоров'я і доброго самопочуття без яких важко досягнути максимальної працездатності.

Древньогрецькому філософу Сократу належить вислів: «Ми живемо не для того, щоб їсти, а їмо для того, щоб жити».

Найбільш розповсюджені хвороби, пов'язані з харчуванням:

1. Ожиріння.
2. Цукровий діабет.

Науковцями ведуться активні пошуки нових або заміни існуючих видів сировини, що могло б дозволити знизити енергетичну цінність, поліпшити білковий, жирнокислотний, вітамінний та мінеральний склад готових виробів. Одним з таких видів сировини, що дуже широко використовується зокрема в кондитерській галузі є цукор.

Цукор є досить висококалорійним продуктом. Вміст вуглеводів у ньому сягає 99,7 г/100 г. Калорійність цукру складає 398 ккал. Саме тому у багатьох країнах ведуться пошуки по заміні цієї сировини.

Цукрозамінники

1. Ізомальт.
2. Мальтит.
3. Поліоли (цукрові спирти).
4. Кленовий цукор.
5. Кероб.
6. Манніт.
7. Еритротол.
8. Мальтитол.
9. Лактитол
10. Лактулоза.

Наукова назва изомальтит (або палатинит) з'явилася в кінці 50-х років двадцятого століття. Низькокалорійний вуглевод отримали, як побічний продукт виробництва. За смаком він нагадує звичайну сахарозу, а за всіма зовнішніми ознаками не відрізнити від звичного всім цукру. Ізомальт є рослинним продуктом, який присутній у складі очерету, буряка, так що для людини він повністю безпечний.

Ізомальт почали застосовувати з 1990 року. Багато міжнародних організацій підтвердило його безпечність.

Рослинний підсолоджувач виготовляють у вигляді білих кристалів або гранул. Кінцевий продукт — низькокалорійний вуглевод нової генерації без запаху, з солодким смаком. Ізомальт прекрасно розчиняється у воді. Добувають цей продукт навіть у домашніх умовах шляхом виділення сахарози з натуральних інгредієнтів:

- мед;
- цукрові буряки;
- очерет;
- крохмаль.

За широкою популярністю изомальт хваляться основні причини – це корисні властивості, якими може похвалитися цей продукт:

- Ізомальт створюється з натуральних продуктів.
- Ізомальт безпечний для зубів.
- Дієтичний продукт використовують для насичення.
- Низькокалорійний.
- Можна вживати в їжу при діабеті.

Шкідливі властивості продукту:

- Оскільки ізомальт не такий солодкий, як звичайний цукор, продукт додають у два рази більше, щоб додати страві або напою бажаний смак. Так і калорій ви отримуєте більше.
- Хоча він вважається абсолютно безпечним для організму людини, не варто їм сильно захоплюватися, інакше можливі проблеми з шлунково-кишковим трактом.

Сучасні тенденції в кондитерській галузі вказують на те, що в будь-якій випічці з прикрасою все повинно бути їстівне. Професійні кондитери всього світу використовують цей матеріал для декорування тортів і тістечок. Продукт тягучий, піддатливий і гнучкий, йому можна надати будь-яку форму, при цьому він стійкий до високих температур і не липне до рук.

Кондитерський ізомальт добре відомий майстрам, які захоплюються створенням оригінальних прикрас для кондитерських виробів (переважно, тортів) у вигляді квітів, різних цукрових фігурок. Речовина перешкоджає розтріскуванню їстівних декоративних виробів.

При нагріванні ізомальт плавиться, перетворюючись в пластичну масу. У застиглому вигляді прикраси з ізомальту схожі на скляні, вони красиво переливаються на світлі і надають десертів особливий блиск.

Ізомальт відноситься до речовин з пребіотичними властивостями, що робить його цінною сировиною для застосування у виробі спеціального призначення. Головною перевагою ізомальту є те, що його можна використовувати у кондитерських виробі для хворих на цукровий діабет. Об'єднаний комітет по харчовим добавкам ВООЗ визнав його нешкідливість та схвалив його щоденне споживання без обмежень.

#### **Список використаних джерел:**

1. Астамирова Х., Ахманов Х. Настольная книга диабетика. – М.: Изд-во «Ексмо-пресс», 2001.
2. Смоляр В.І. Рациональное питание. – К.: Наук. Думка, 1991.
3. Крутошникова А., Угер М. Подслащающие вещества в пищевой промышленности. – М.: Агропомиздат, 1998.
4. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2872/1/dvvdvtntnsnfstmigkdhtsd.pdf>
5. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28868/3/Sugar.pdf>
6. <http://radka.in.ua/kulinariya/izomalt-sho-ce-take-korist-i-shkody.html>

***Корчик Віта.,** студентка групи 2-ХТ-ВХП-4/11  
Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі  
Науковий керівник:  
**Горішна Г.П., Гураль З.В.,** викладачі спец дисциплін*

#### **НАЙАКТУАЛЬНІШІ ДЕСЕРТИ «SWEET WORLD»**

Сучасні десерти є поширеним і популярним по всьому світу, складають широкий асортимент десертів різноманітних по оформленню, по складу продуктів і приготуванню. Споживачам пропонують справжні французькі десерти, серед яких найбільш популярним є муссові десерти з обліпиви, лаванди, солоного шоколаду і також ягід. Популярним київська кондитерська готує широкий асортимент тістечок, еклерів, і печевамакаронів. Серед цих десертів виділяється макарони з блакитним сиром і шоколадом і еклери з кавою і маршмелу.

Звичай споживати фрукти і горіхи на звершення трапези є доволі давнім у світовій культурі, і зокрема, в Україні (і в Європі в цілому). В українській кухні традиційними десертами є і лишаються мед, горіхи, яблука, солодкі млинці (наприклад, з сиром) та ін. Виникнення більшості сучасних десертів (зокрема, кондитерських виробів) пов'язано з розвитком капіталізму і виділенням кондитерської промисловості як окремої галузі харчової

промисловості, коли окремі вишукані солодоші, що були раніше доступними виключно для вищих верств суспільства, стали надбанням широкого загалу. Хронологічно це період від 2-ї пол. XIX ст. до перших десятиліть XX ст..

У сучасному кондитерстві розрізняють широкий асортимент дисертів а саме :

- альфахор- це кругле двошарове печиво, просочене карамеллю або джемом. Зверху кондитери посипають цукровою пудрою або кокосовою стружкою;
- чурросце- прості палички з заварного тіста, обсмажені у фритюрі, споживають їх ,змочуючи в гарячий шоколад;
- вагасі - страва з бобових, рису, каштанів, різних трав та чаю;
- куksістерт- це пончики але не круглі, а закручені або плетені;
- млинці з листя пандануса

#### *Асортимент десертів*

Десерт, як правило, є солодким (наприклад, тістечко або морозиво), але бувають і несолодкі десерти з фруктів, горіхів, сирів, несолодких кондитерських виробів. Крім того, не всі солодкі страви є десертами, наприклад в китайській кухні є солодкі м'ясні страви, що не є десертами. У Китаї також зустрічаються цукерки з перцем та імбиром замість цукру. Корінні американці до приходу європейців робили шоколад з перцем і прянощами замість цукру. Навіть в російській кухні зустрічаються несолодкі десерти - наприклад, чорна ікра. Класичним французьким десертом вважається сир. Як десерт, можуть подаватися кондитерські вироби: торти, печиво, вафлі, кекси, пироги; різні види цукерок, пастила, страви із збитого зливання; солодкі фруктово-ягідні суміші (так звані фруктові салати); соки, содові води, компоти, киселі; солодкі молочні, шоколадні і фруктово-ягідні муси, креми, желе; морозиво і десерти з морозива; десертом може бути чай, какао, кава, кава з морозивом; спеціальні десертні вина - словом, все те, що може подаватися на «третє». Десерти подають по-різному: вони можуть бути порційними, холодними або гарячими; десерти можна сервірувати як для фуршета, який радує різноманітністю: наприклад, частина десертів - гарячі, частина - холодна або навіть заморожена, всіляка солодка випічка, муси, торти, а також великий вибір фруктів і шоколаду. Випічка. До цього вигляду десертів можна віднести торти, печиво, рулети, кекси, тістечка, булочки, пиріжки, вафлі.

*Фруктові десерти* прийшли до нас з теплих країн. Таких, як Індія, Китай, Італія, Єгипет і інш. У Росії з її кліматом вирощувати екзотичні фрукти нереально. Фруктовий десерт сьогодні можна подавати в будь-який час року. Дуже поширеним фруктовим десертом є спліт. Це банановий десерт. Банан очищають, розрізають і укладають на ванільне морожене. Зверху це блюдо поливають солодким сиропом і прикрашають вишнею.

До фруктових десертів також можна віднести желе. Цей десерт був вигаданий французькими кухарями. Він робиться з свіжих або заморожених фруктів, з сиропів або соків, в які у час приготування додається желатин. Коли желе застигає, воно придбаває студенисту консистенцію. Саме головне при приготуванні желе: це добитися насиченого кольору і прозорості. Якщо в желе додають шматочки фруктів, то всі вони повинні бути виразно видно - настільки прозорим повинно виходити желе.

Десерт може бути «парфе» або молочним: сьогодні завдяки високоякісним замінникам молока кондитери готують чудові десерти «парфе».

*Сорбе* - це смачний повітряний заморожений десерт, для якого характерна різноманітність колірних поєднань і дивних смаків, включаючи смак свіжих фруктів. Іноді в його склад вводиться навіть алкоголь. Сорбе з його вельми ніжною консистенцією і доміантним смаком особливо хороший після рясної трапези.

#### **Список використаних джерел:**

1. Сучасні десерти // Технологія приготування і оформлення сучасних десертів (Електронний ресурс). -- Режим доступу: [http://4ua.co.ua/cookery/xa3ac69b5c53a89421206d27\\_0.html](http://4ua.co.ua/cookery/xa3ac69b5c53a89421206d27_0.html)
2. Десерти (Електронний ресурс). -- Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Десерт#:~:text=Виникнення%20більшості%20сучасних%20десертів%20\(зокрема,суспільства%2C%20стали%20надбанням%20широкого%20загалу.](https://uk.wikipedia.org/wiki/Десерт#:~:text=Виникнення%20більшості%20сучасних%20десертів%20(зокрема,суспільства%2C%20стали%20надбанням%20широкого%20загалу.)
3. Найвідоміші десерти світу // Сучасні десерти (Електронний ресурс). -- Режим доступу: <https://rivne1.tv/news/65868-nayvidomishi-deserti-svitu>
4. Технологія приготування десертів (Електронний ресурс). -- Режим доступу: <https://naurok.com.ua/tehnologiya-prigotuvannya-desertiv-205069.html>
5. Класифікація десертів (Електронний ресурс). -- Режим доступу: <https://vseosvita.ua/library/prezentacia-klasifikacia-desertiv-40562.html>

*Колесник К.,  
студентка групи 2-ХТ-ВХП-4/11  
Науковий керівник:  
Гураль З.В., викладач спец. дисциплін  
Тернопільського фахового коледжу харчових  
технологій і торгівлі*

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СХІДНОЇ АЗІЇ**

Ключові слова: східні солодощі, борошняні вироби, м'які цукерки, карамель.

Східні солодощі складають велику групу кондитерських виробів, різноманітних по складу і способам готування. Виготовляють їх з цукру, меду, борошна, жирів, фруктів, горіхів, кунжуту, патоки, пряностей та ін. Вони характеризуються гарними смаковими якостями, високою поживною цінністю і користуються великим попитом населення. Цей вид кондитерських виробів називається «східними» солодощами, оскільки вони поширені в кухнях країн Близького і Середнього Сходу. Можуть виготовлятися у вигляді карамелі і монпансьє (наприклад: грильж, козинаки), цукерок (наприклад: лукум, халва, нуга), борошняних виробів (наприклад: пахлава). У залежності від використовуваної сировини і консистенції ці вироби підрозділяють на три групи: типу карамелі, типу м'яких цукерок, східні борошняні вироби.

Східні солодощі потрапили в Європу в XVII-XVIII столітті. Поширенню східних солодощів в Російській імперії сприяло їх промислове виробництво, розпочате в першій половині ХХ століття. Перші відомі офіційні збірники рецептур вийшли в 1937 - 1939 роках. Основними центрами виробництв борошняних східних солодощів були закавказькі республіки Азербайджан та Вірменія. Східні солодощі - велика група кондитерських виробів, які отримали найбільше поширення в країнах Близького і Середнього Сходу і налічує близько 170 сортів.

Розрізняють три групи східних солодощів:

Борошняні східні солодощі відрізняються високим вмістом жиру і прянощів. Їх готують із дріжджового чи прісного тесту з великою кількістю цукру, жирів, горіхів, меду, пряностей. До цієї групи відносять кураб'єбакинські, вірменський домашній хліб, пахлаву, шакерчукер і ін. До якості східних насолод пред'являють ті ж вимоги, що і до кондитерських виробів відповідної групи. Приклади: Вірменський домашній хліб, Кураб'є бакинське (перське), Кята (єреванська, карабаська), Мютакішамахинські, Назук солодкий, Нан багдадський, Пахлава (здобна, листкова, сухумська), Трубочки (мигдалеві, горіхові), Шакер-лукум, Шакер-пурі,



Шакер-чурек, Югатерт, Бісквіт з корицею, Крендель з корицею, Земелах, Кіхелах ванільний, Струдель з мигдалем та родзинками, Тейглах, Файн-кухен, Цукер-леках, Еер-кіхелах. Єврейські борошняні солодощі умовно відносять до східних, хоча безліч таких виробів належить євреям-ашкеназі, які проживають в Центральній Європі.

Східні солодощі типу м'яких цукерок виготовляють частіше з вершкової чи молочної помади, збитого з ячнними білками цукрово-паточного сиропу з додаванням дроблених горіхів, ізюму, цукатів. Уварюють їх менше, ніж вироби типу карамелі, тому вони мають більш м'яку консистенцію. До виробів цієї групи відносять: Али, Заливний мигдаль, Ковбаска вершкова, Нуга (родзинкова, лимонна та мандаринова збивна, фруктова з арахісом), Ойла союзна, Горіх волоський обливаний, Рахат-лукум, Вершкове поліно, Чурчхела (цукрова, фруктова), Шакернохут, Щербет молочний.

Східні солодощі типу карамелі готують уварюванням цукру і патоки з горіхами, кунжутом і іншою сировиною. Виробу здобувають тверду консистенцію. До цієї групи виробів відносяться: козинаки, грильях, мак з горіхами, смажений арахіс у цукрі, шакерпендир, парварда й ін. Відмінною рисою виробництва шакерпендира і парварди є те, що їх виготовляють з тягнутої карамельної маси з додаванням чи пряності есенції у виді подушечок. Приклади: Грильях (мигдалевий, арахісовий, з фундуку), Козинак (соняшниковий, арахісовий, кунжутовий, з волоських горіхів, мигдалю, фундуку, з медом і без), Мигдаль в цукрі, Ногулкінзовий, Парварда, Фешмак, Шекарпендир ванільний.

#### **Список використаних джерел:**

1. Товарний словник, 1 957.
2. Товарний словник, тисячадев'ятсотп'ятьдесят-сім, Список літератури в кінцістатті.
3. Кантор, 1939.
4. Кантор, 1939, Бісквіт з корицею.
5. Кантор, 1939, Крендель з корицею.

*Навольська У., ст. групи 2 – ХТ – ВХП – 4\11  
Тернопільський фаховий коледж харчових  
технологій та торгівлі  
Науковий керівник:  
Гураль З.В., викладач спец дисциплін*

#### **НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ БЕЗ ЦУКРУ**

Визнаний дієтологами шкідливим білий цукор, а також глютен і навіть молоко можна замінити альтернативними інгредієнтами. При цьому ми лише покращимо стан свого здоров'я. Так, відомо, що білий цукор прихильниками здорового харчування внесений до списку шкідливих для здоров'я продуктів. Тут може виникнути заперечення, що цукор давно визнаний одним з видів необхідної їжі. Однак встановлено, що він не має поживних властивостей, сприяє збільшенню ваги, зниженню концентрації кальцію і підкисленню організму. Проте, десерт повинен бути солодким, тому лікарі пропонують шукати альтернативи рецептам підсолоджування.

Цукор у десертах можна замінити: медом різного виду, кленовий сироп, бананове пюре, фруктової та ягідні соки, сироп агави. На сьогоднішній час є сучасним замовляти десерти, які не нашкодять фігурі і за які не встидно. Ми вибираємо цілісні продукти, замість оброблених, натуральні замість тих, які на полицях супермаркетів продовжувати життя за допомогою цукру та консервантів.

Корисні десерти збивають, охолоджують, запікають і готують багатьма способами із натуральних підсолоджувачів, цільнозернового борошна, горіхів, сухофруктів та ягід. Крок за кроком замінити традиційні інгредієнти для десертів можна за допомогою простих дій. Невеликий план замінення цукру і білого борошна на кухні. Знаючи про нехитру заміну інгредієнтів на якісніші, спробуйте приготувати оладки або пиріг. Смак таких десертів набагато багатший, ніж у класичних ( біле борошно та білий цукор) . Оладки з розім'ятого банана та кокосового борошна цікавіше ніж класичні. Зазвичай ми відчуваємо потребу в цукрі не лише тому, що любимо його і нам смачно, але й тому що не доідаємо інших вуглеводів. Наприклад обмежуємо себе в кількості макаронів, круп, кукурудзи й інших вуглеводних продуктів. Іноді бажання з'їсти щось солодке виникає, коли ми перебуваємо в тривожному стані. Для більшості людей тяжіння до десертів, це насамперед не про десерти. Саме тому вибір солодоців із заміниками цукру може зіграти з нами злий жарт. З одного боку коли ми їмо тістечко не з білим цукром, а з тростинним чи із сиропом, рівень глюкози й інсуліну підіймається не дуже швидко. З іншого боку коли ми обираємо цукрозамінники, нам може здаватися що ці десерти корисні та їх можна з'їсти багато. Людина думає, що не може жити без солодкого, але насправді їй треба просто їсти достатню кількість інших продуктів.

Сучасні ринкові умови вимагають покращення та застосування інноваційних технологій у сфері харчової промисловості. Остання тенденція розвитку харчової промисловості в Україні та світі, посилення інтеграції та глобалізації. Така ситуація призводить до стабільного економічного зростання. Важливою умовою впровадження інноваційних технологій та методій у харчовій промисловості є оцінка їх ефективності, яка багато в чому залежить від об'єкта оцінки, типу ефекту.

Одним із інноваційних шляхів пониження цукру в десертній продукції є запропонованим науковцями – технологами використання цукрозамінників разом природними цукрозамінниками в харчовій промисловості широко застосовують штучні, це підсолоджувачі, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування. Впровадження інноваційних технологій щодо зменшення цукру в десертах, шляхом використання цукрозамінників дає змогу розширити асортимент десертів, покращити біологічну цінність продукції. Задовольнити сучасні потреби споживачів та підвищити можливості даної продукції у продажі.

#### **Список використаних джерел:**

1. <https://amaranth-association.com> 2. [https://zaxid.net/deserti\\_bez\\_tsukru\\_domashnih\\_umova](https://zaxid.net/deserti_bez_tsukru_domashnih_umova)

**БОРСУК Діана**

*Тернопільський фаховий коледж  
Харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль.*

*Науковий керівник:*

**ГАВРИЛЮК Галина**

*Викладач хімії, спеціаліст вищої категорії  
викладач-методист*

#### **СУБЛІМАЦІЯ ТА ЇЇ ЗНАЧЕННЯ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ**

Сублімація - найновіший напрямок у харчуванні. Недаремно її називають "їжею XXI століття". Сублімація - єдина на сьогодні технологія збереження продуктів, яка не тільки повністю зберігає, але й переносить поживні речовини.

Метою нашого дослідження було проаналізувати використання процесу сублімації у технологіях харчових виробництв та показати переваги цього процесу для зберігання продуктів.

Сублімація - термін, що має кілька значень. З фізико- хімічної точки зору, сублімація – перехід речовини із твердого стану в газоподібний, оминаючи рідку фазу. Як і у рідинах, у твердих тілах завжди присутня деяка кількість молекул, енергія яких достатня для подолання притягання до інших молекул, і які здатні відірватись від поверхні тіла і перейти в навколишній простір. Для твердих тіл цей процес називається сублімацією.[1] Для більшості твердих тіл процес сублімації при нормальних температурах є незначним, і тиск пари над поверхнею твердого тіла малий; цей тиск підвищується із підвищенням температури. Інтенсивно сублімують такі речовини, як нафталін і камфора, що відчувається по різкому властивому їм запаху. Особливо інтенсивно сублімація проходить у вакуумі, що використовується у виготовленні дзеркал. Відомий приклад сублімації — перетворення льоду в пару — мокра білизна висихає на морозі. Природні сублімаційні-десублімаційні процеси: утворення газових гідратів, десублімація водяної пари в атмосфері, сублімація льоду. На ефекті сублімації базується один зі способів очищення твердих речовин. При певній температурі одна з речовин у суміші сублімується з вищою швидкістю, ніж інша. Пари речовини, що очищається, конденсують на охолодженій поверхні. Прилад, застосовуваний для цього способу очищення, називається субліматор. Частіше всього сублімація - відносно повільний процес. Швидкість сублімації прямопропорційна тиску пари речовини при даній температурі і оберненопропорційна зовнішньому тиску в приладі. Чим менша різниця між зовнішнім тиском і тиском пари речовини, тим швидше сублімація. Крім того швидкість сублімації прямопропорційна величині поверхні випаровуваної речовини і тому препарат треба дуже тонко змільчувати. Сублімація проводиться як при атмосферному тиску, так і у вакуумі.

Сублімаційне сушіння продуктів (або вакуумне сушіння) – це сублімація (видалення) вмісту води з заморожених продуктів у вакуумі.[2] Наразі цей метод сушки продуктів є найбільш досконалим, але, одночасно, і більш дорогим.

Метод сублімаційного сушіння продуктів був відомий нашим пращурам з прадавніх часів. Інки (давній народ Південної Америки) зберігали свою картоплю та інші продовольчі культури на гірських висотах над Мачу-Пікчу (місто цивілізації інків в Андах на території сучасного Перу). Там продукти замерзали під дією низьких температур, а розріджене повітря високогір'я прискорювало процес випаровування вологи. Метод сублімації винайшли абсолютно випадково в середині XIX століття. Тільки тоді його застосовували для того, щоб зберігати активність різних мікроорганізмів на тривалий час, тобто, для виготовлення ліків і дріжджів. Промисловий спосіб сублімації продуктів став широко використовуватися на початку XX століття. Понад 400 різних видів сублімованих продуктів були комерційно вироблені з 1960-х років. Найвідоміший сублімований продукт - кава. Сублімована кава була вперше створена в 1938 році компанією Nestle, новий продукт отримав назву Nescafe. Потім цей метод використовували для приготування їжі для космонавтів, а в повсякденному житті сублімовані продукти стали доступні відносно недавно.

Принцип сублімаційного сушіння заснований на тому фізичному факті, що при значеннях атмосферного тиску нижче певного порогу - так званої "потрійної точки" вода може знаходитис ятільки в двох агрегатних станах - твердому і газоподібному, перехід води в рідкий стан в таких умовах неможливий. І якщо парціальний тиск (тискокремо взятого компоненту газової суміші) водяної пари в навколишньому середовищі нижче ніж парціальний тиск льоду, то лід продукції прямо переводиться в газоподібний стан, минаючи рідку фазу. При ліофілізації заморожені продукти в умовах вакууму

нагріваються до 0°C, таким чином лід випаровується, а всі вітаміни та інші корисні речовини залишаються в продуктах.[2]

То навіщо проводити з продуктом ці складні процеси, якщо можна просто висушити його? По-перше, звичайна сушка відбувається при температурі 100-120°C, через що з продукту «випаровується» практично весь ексклюзив (вітаміни, корисні мікроелементи). По-друге, при сублімації зберігаються будови клітин в тканинах продукту (через те, що при швидкому заморожуванні формуються мікрокристали льоду, які не ушкоджують тканин), білки не піддаються денатурації (це дуже великий плюс при сушінні м'яса або риби). По-третє, сублімовані продукти можуть зберігатися протягом мінімум п'яти років і після додавання до них води повністю відновлюються, зберігаючи всі свої якості, в будь-який момент їх можна використовувати, щоб приготувати десерти.[3]

Процес сублімаційного сушіння продуктів фізично складається з таких етапів:

1. Заморожування: продукт заморожується при температурі нижче його точки затвердіння.
2. Вакуум: після заморожування продукт поміщають в вакуум. Це дозволяє замороженому розчиннику в продукті випаровуватися, не проходячи через рідку фазу. Цей процес і відомий як сублімація. Чим швидше і глибше заморожується продукт, тим менші кристали льоду утворюються в продукті, тим швидше вони випаровуються на другому етапі сушіння і тим вище якість одержуваного продукту.
3. Тепло: воно застосовується до замороженого продукту для прискорення сублімації.
4. Конденсація: низькотемпературні пластини конденсатора видаляють випаровування розчинника з вакуумної камери, перетворюючи його назад на тверду речовину. Це завершує процес поділу.

Так як видалення основної маси вологи з об'єктів сушки відбувається при негативних температурах (-20 ...- 30 градусів Цельсія), а їх досушування здійснюється також при ощадливому (не вище +40 градусів) температурному режимі, то в результаті досягається висока ступінь збереження всіх найбільш біологічноцінних компонентів вихідної сировини.

Найбільше застосування сублімаційне вакуумне сушіння отримало в технологіях виробництва: лікарських препаратів, ферментів, заквасок, екстрактів лікарських трав і інших об'єктів, в яких потрібно зберегти всі корисні складові сировини протягом тривалого часу. Всі ми колись купляли закваски для йогурту у вигляді порошку, який треба додати в молоко. Цей порошок і виготовлявся методом сублімаційної сушки, завдяки якій лактобактерії найкраще зберігалися і швидко відновлювалися, щоб через кілька годин ми вже могли куштувати смачний та поживний йогурт. Так само методом сублімації виготовляється у сухе порошкоподібне морозиво, яке теж треба залити молоком і поставити в морозильну камеру, щоб незабаром отримати готовий продукт у його звичному вигляді. Сублімоване м'ясо має таку ж саму калорійність та поживну цінність, як і свіже, і воно не втрачає її, коли ми заварюємо його у своїй страві.

У виробництві продуктів харчування сублімаційно-вакуумне сушіння використовується як засіб консервації.[2] Свіжі продукти заморожуються, з них видаляється рідина, і це дозволяє на 95% зберегти в них поживні речовини, мікроелементи, вітаміни і навіть первісну форму. Сублімовані продукти можуть зберігати природний смак, колір і запах від 2 до 5 років! І для цього їм не потрібні холодильники - температура збереження сублімованих продуктів може бути від -50 до +50 градусів Цельсія!

Способом сублімаційного сушіння консервуються фрукти, овочі, молочні вироби, м'ясо, риба, каші та супи, гриби, приправи. Продукти сублімаційно-вакуумної сушки мають дуже широкі можливості для використання як в якості готових продуктів швидкого приготування, так і в якості напівфабрикатів для подальшої промислової переробки у кондитерській, харчоконцентратній, м'ясо-молочній та інших галузях.[3]

Продукти, що пройшли сублімаційну сушку, абсолютно придатні для дитячого і дієтичного харчування. Туризм став одним з флагманів використання сублімованих продуктів у побуті. Сублімовані овочі, ягоди, фрукти і навіть молочні продукти часто використовують відомі кондитери світу. Експерти впевнені, що сублімована їжа корисна. Її основний плюс в тому, що вона добре засвоюється і дає відчуття ситості.[ 2]

На сьогодні сублімаційн есушіння - це одна з найпрогресивніших технологій, а в багатьох випадках - і безальтернативна.

#### **Список використаних джерел:**

1. Сублімація.[Електронний ресурс] - Режим доступу:uk. wikipedia.org.ua/
2. Сублімація продуктів. [Електронний ресурс] - Режим доступу:https://www.sublimat.com.ua.
3. Сублімовані продукти. [Електронний ресурс] - Режим доступу:https://sublimirovannya-produkty.

***Афанасьєва Іванна***

*студентка групи 3-ГРС-РО 12\9*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі*

*Науковий керівник: **Кундрат Стефанія***

*викладач вищої категорії, викладач-*

*методист*

#### **АНАЛІЗ СМАКОВИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КАВИ**

Метою даної роботи є дослідження смакових властивостей кави та їх вплив на організм людини. Також аналіз різних методів приготування кави, їх подача, технологічні карти. Ознайомлення із історією виникнення кави і правила споживання.

Історія походження кави як напою йде корінням в глибоку старовину. Вона оповита численними легендами і вигадками. Існують сміливі припущення про те, що людина і кава зв'язані між собою вже близько 2,8 мільйонів років. Вони засновані на тому, що останки якнайдавнішої людини і сліди його проживання знайдені в Східній Африці, в районі, що є батьківщиною дикої кави. Це була їжа, що володіла збудливими властивостями. Вона допомагала вижити у важких природних умовах. Що стосується розвиненіших ефіопських племен, то вони робили вино з пульпи кавових ягід. Цей напій називався кавак (kawah), що означає "хмільний напій". Від цього слова, можливо, і відбулося сучасне слово "кава".

Актуальність роботи. насамперед, викликана стрімкими темпами насичення ринку кавою, її популярністю серед населення, дослідити аналіз впливу вживання кави на організм людини.

Наприкінці, 90-х споживання цього напою в Україні не перевищувало 0,5 кг. За 5-7 років наш ринок кави у кг зріс у двічі, але поки що не перевищує 1,2 кг на душу населення. Український ринок кави розглядається, як перспективний, і цей факт, а також надлишок кави у світі сприяють тому, що відомі кавові компанії намагаються завоювати його. У той час як споживання кави у світі знижується, в Україні воно неухильно зростає. Стрімко зростає й кількість кав'ярень, які обіцяють поглинути 30-35 % загального продажу кави.

Кава – досить серйозний конкурент чаю. Одними з перших в Європі каву почали варити українці: герой оборони Відня від турок у 1863 році Ю. Кульчицький, уродженець Самбору, відкрив першу кав'ярню у Відні і запропонував віденцям напій, відомий дотепер як «кава по-віденські».

Вживання кави скорочує ризик виникнення недоумства, блокуючи дію холестерину, вважають учені. Згідно з останніми дослідженнями вчених, у розумних межах кава позитивно впливає на організм людини: 300-500 мг кофеїну на добу є оптимальними для здоров'я. У

середньому 1 чашка кави містить 80 мг кофеїну; розчинна — 65-71 мг; еспресо — 40 мг у чашці об'ємом 30 мл; заварена кава з обсмажених зерен — 80-115 мг. Цікаво, що 3-4 чашки кави з обсмажених зерен чи 5 чашок розчинної містять стільки ж кофеїну, як 10 таблеток від головного болю.

У зв'язку з надзвичайною різноманітністю кавових дерев і чагарників їх точна класифікація досить важка. Шведський ботанік Карл Лінней класифікував сорти кави, виділивши три основні види кавових дерев: арабіка (з. Arabica), робуста (з. Canephora), ліберіка (з. Liberica), і кава висок (з. Dewevref), які застосовуються тільки для виведення нових різновидів кави.

Згідно зі статистичними даними, кава – другий за розповсюдженістю та популярністю напій на землі, після води. Але каву п'ють не тільки як гарячий напій, її також використовують як інгредієнт у різноманітних коктейлях. На сьогоднішній день існує багато різноманітних способів у приготуванні кави. Найбільш популярним у світі являється „краплинна” кавоварка. Сучасне інноваційне обладнання дозволяє без зусиль приготувати як еспресо, рістрето так і капучіно. Каву можна готувати різними способами та використовувати найсучасніше устаткування, що при застосуванні інноваційних напрямів технології приготування кави можна широко розширити асортимент кави і застосувати його в сучасних ЗРГ.

Якість зерен і якість напою є найважливішими показниками для кавової промисловості. Перше має вирішальне значення на етапі відбору і сортування плодів, а друге - в процесі дегустації. Оцінка якості: аромат, кислотність, букет, після смак, повнота, баланс, складність, смак.

Какао споживається менше, ніж чай чи кава, але якщо взяти до уваги масштаби споживання шоколаду і похідні з нього, то загальне споживання какао наближується до кави і чаю. Спочатку каву вважали панацеєю від багатьох хвороб. Водночас існувала думка, що вона сильно шкодить здоров'ю людини. Як завжди, істина знаходиться посередині.

Тому я вважаю, що вживання кави в розумних межах здоровою людиною дарує не тільки смакове та естетичне задоволення, а й чудово впливає на організм.

#### **Список використаних джерел:**

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 – ге видання: навч.пос. – К.: Центр учбової літератури., Фірма «Інкос», 2008.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч.посіб. – К.: «Кондор.» – 2003.
3. [www.diktator.kiev.ua](http://www.diktator.kiev.ua)
4. [www.ukrref.com.ua](http://www.ukrref.com.ua)

*Щенска Ірина*

*Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій  
і торгівлі*

*Наукові керівники: Гураль З. В., Горішна Г.П.*

### **СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ОЗДОБЛЕННІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ**

Кондитерські вироби, зокрема, торти і тістечка є невід'ємною окрасою народних та релігійних свят, днів народження, весіль, прийомів на високих рівнях, а також як солодкий подарунок чи сувенір. Професійно оздоблений кондитерський виріб – це витвір мистецтва. Асортимент кондитерських виробів є надзвичайно широкий. Попит на них постійно зростає.

Торти і тістечка є найпопулярнішими виробами, завдяки яким людина отримує велику кількість енергії, підвищується активність роботи мозку, покращується настрої. Все це завдяки вуглеводам, які входять до їх складу. Сьогодні ринок кондитерських виробів настільки великий, що кондитери, для заохочення клієнтів, вигадують все нові і нові види тортів і тістечок, намагаються запропонувати що-небудь інноваційне. Для кондитера на сьогоднішній день існують три пріоритети: смак, якість і зовнішній вигляд. Смак у кожного виробу різний. Хтось віддає перевагу класиці, хтось авангарду, але в оформленні сьогодні проглядаються все нові і нові тенденції. Десерти – це справжні витвори мистецтва в їжі. Дивлячись на них, неможливо побороти бажання хоч раз спробувати, адже це так красиво і «смачно» виглядає. Популярними солодощами і новинками десертів в 2021р.є: велике різнобарвне морозиво з пластивцями, морозиво з картопляними чіпсами, макарони, еклери, корпусні цукерки та багато іншого. На даний час продовжують бути актуальними красиві торти з голими або відкритими коржами які з'явилися не так давно, але встигли завоювати досить велику аудиторію шанувальників. Почали робити красиві торти з відкритими коржами в Америці, комбінуючи однотонні світлі, темні, або різнокольорові коржі в одному торті. Ці торти можуть бути прикрашені живими квітами в ніжних і яскравих відтінках, а також сезонними фруктами і ягодами. Британський дизайнер КіаУтзон-Франк створює незвичайні торти – камені 3 вигляду це просто шматок мармуру, а насправді дуже смачний торт, що складається з декількох шарів бісквіта, покритого мармуровим марципаном і прикрашеного їстівним 24-каратним золотом. Їстівна тканина, або їстівний шовк (атлас) - нескладний і швидкий у виготовленні, але вельми оригінальний декор для оздоблення тортів. До складу входить желатин, гліцерин, вода, блискучий барвник (кандурін, перламутр та ін.) і, в залежності від способу приготування, шоколад або вафельний папір. Ефект рваного паперу - це один тренд, який приємно дивує. Такий десерт здається неймовірно ніжним і повітряним.. Торти з пелюстками живих квітів- звичайно, теж є їстівними. Ще одна гаряча солодка тенденція. Особливо ніжно виглядає такий ефект, якщо змішувати пелюстки різних квітів і відтінків, створюючи ефект омбре. Також дуже популярною тенденцією в оформленні тортів та десертів є “скляні груші” Дуже незвично і красиво виглядає декор з тонких 4 забарвлених слайсів з груш. Їх можна приготувати різних кольорів. Чим темніший і насиченіший колір, тим цікавіше буде виглядати торт. Торти "Цифра" і "Літера" - абсолютні тренди 2021 року Кондитери з захватом діляться фотографіями нових тортів у вигляді цифр і літер, мода на які захопила кондитерський світ. Стали таким популярним з легкої руки дівчини-кондитера з Ізраїлю Аді Клінгхофер. Принцип тарту зрозумілий і простий: тонкі коржі, вирізані за певним трафаретом у вигляді літери або цифри з'єднані між собою кремом., який відсаджують за допомогою кондитерського мішка у вигляді однакових "крапель". Зверху такого тарту - декор з живих квітів, меренг, макаронів - тут вже кондитери можуть проявляти фантазію. Коржі можуть бути якими завгодно - медові, пісочні, але обов'язково тонкими.

Новий етап в сфері харчової індустрії 3D-принтер ChefJetPro. 3D - принтер є ідеальним інструментом для рестораторів, професійних шеф-кухарів, кондитерів - друкувати смакоту в красивих і декоративних формах, які навіть шкода з'їсти. 3D-принтер йде в двох версіях - стандартній і професійній, яка дозволяє друкувати в кольорі. Більш того, ChefJet 10 використовує для друку майже будь-який ароматизатор, який може створити сучасну лабораторію харчових продуктів. Він використовує цукрову пудру і гідратовану харчову, забарвлення для виробництва цукерок, хлібобулочних виробів і шоколаду. Даний принтер може друкувати їстівні зображення з комп'ютера, підключивши його за допомогою USB-кабелю. Для друкування використовується харчова фарба, цукровий або вафельний, шокотрансферний папір. На харчовому принтері можна друкувати елементи оздоблення тортів, робити торт із індивідуальним оформленням, печиво з логотипами фірм, тістечка з героями популярних мультфільмів; це суттєво економить час на оздоблення тарту і відкриває

нові можливості декорування. Крім того, сучасні принтери мають функцію сканера, ксероксу, USBроз'єм для підключення до комп'ютера, функцію друку по wi-fi, в тому числі. Шоколадний велюр - це тип верхнього покриття торта, зовні дуже нагадує благородну тканину - власне, велюр або оксамит. Склад покриття - шоколад (темний або білий), какао-масло і харчовий барвник, якщо необхідно. Він лягає тонким шаром на поверхню торта, не сильно впливає на смак, але при розкушуванні приємно хрустить. Кондитерський фен Широко використовують кондитери для темперування шоколаду, не боячись, що шоколад перегріють і він згорнеться, Для розтоплення (дзеркальної глазури, для виймання мусових тортів із металевих форм кілець (кілець швидко нагрівається, ніби відбувається шокове нагрівання, і мус просто вислизає є форми). Також кондитерський фен можна використати якщо швидко потрібно просушити дрібні деталі, чи форми.

Отже кондитери вимушені придумувати все нові і нові ідеї для оздоблення тортів і тістечок. На сьогоднішній день існують продовжують бути актуальні красиві торти з голими або відкритими коржами, торти з пелюстками живих квітів, торти – камені з 24-кратним золотом та інші. На даний час існує багато різних новинків сучасного обладнання. Ці новинки допомагають кондитерам швидше оздоблювати торти і відкриває нові можливості декорування.

#### **Список використаних джерел:**

1. <http://oblpto.in.ua/images/docum.pdf>
2. <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/kondyterski-vyroby.pdf>
3. <http://grs.nuft.edu.ua/2021/06/08/>

*УДК 640.4*

*Мацюк Світлана*

*викладач вищої категорії,*

*старший викладач*

*ДНЗ Тернопільське училище технологій та дизайну*

### **ПІДВИЩЕННЯ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ ВИРОБІВ З БІСКВІТНОГО ТІСТА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА**

**Актуальність теми.** Негативна тенденція щодо порушення збалансованості харчового раціону населення України, яка намітилася в останні роки, вимагає від виробників і науковців галузі впровадження інноваційних технологій харчової продукції функціонального призначення. Розроблені вироби повинні володіти не тільки підвищеною біологічною цінністю, а й високими органолептичними властивостями, що сприятиме зростанню обсягів їх продажу та максимальному задоволенню потреб споживачів.

**Основна мета роботи** – є аналіз досліджень властивостей бісквітного тіста з використанням безглютенової сировини.

Сьогодні достатньо чітко простежується тенденція щодо створення інноваційних борошняних кондитерських виробів, зокрема бісквітів. Бісквітні вироби належать до висококалорійних харчових продуктів, що і зумовлює створення нових видів продукції з підвищеним вмістом білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних елементів і простих вуглеводів.

Аналіз хімічного складу та харчової цінності борошняних кондитерських виробів свідчить, що переважна більшість з них не відповідає вимогам нутріціології. Незбалансованість складу борошняних кондитерських виробів пов'язана з високим вмістом жирів, вуглеводів та відносно низьким — білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів. Харчова цінність борошняних кондитерських виробів функціонального або



дієтичного харчування зумовлена особливостями їх складу. Направлена зміна харчової цінності борошняних виробів досягається включенням до їх рецептури корисних (бажаних) або вилученням небажаних (некорисних) компонентів. Під час створення борошняних кондитерських виробів функціонального призначення основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.) і зниженню енергетичної цінності. Одним із перспективних напрямків поліпшення складу борошняних кондитерських виробів є використання безглютенової сировини.

Основною сировиною для виробництва борошняних кондитерських виробів є борошно, яке отримують розмелюванням зерен різних культур, зокрема пшениці, полби, жита, гречки, вівса, ячменю, проса, кукурудзи, рису, тритикале, бобових тощо.

Для виробництва якісних бісквітів використовують пшеничне борошно зі слабкою клейковиною або клейковиною середньої якості. Енергетична цінність пшеничного борошна досить висока – 334 Ккал на 100 г (для вищого сорту). Крім того, пшеничне борошно характеризується високим умістом вуглеводів (70,0 г на 100 г) [1].

Тому актуальним залишається питання використання альтернативних видів борошна. Науковці шукають борошно з нетрадиційної сировини, а також сумішей різних видів борошна. Наприклад, до недорогої рослинної сировини, що має підвищену біологічну цінність додають солоди різних злакових культур (ячменю, пшениці, жита, вівса, кукурудзи) та, відповідно, отримане з них борошно. Так, енергетична цінність кукурудзяного, рисового і вівсяного борошна становить 325, 283 і 287 Ккал відповідно, що значно менше за енергетичну цінність пшеничного борошна. До того ж, встановлено, що заміна частини пшеничного кукурудзяним, рисовим і вівсяним борошном для приготування борошняних кондитерських виробів не погіршує споживні властивості готових виробів, проте знижує їх енергетичну цінність.

Огляд фахової літератури засвідчив, вчені, які займаються проблемою підвищення якості борошняних кондитерських виробів і вдосконаленням наявних технологій, В. І. Дробот, А. Б. Семенова, Л. А. Михонік [3], рекомендують використовувати борошно зі спельти у технології бісквітів. За технологічними показниками якості воно містить 32 % клейковини, яка за своїми властивостями менш пластична, більш розтяжна, має меншу гідратаційну здатність (151 %) [4]. Цінність борошна для виробництва бісквітів визначається його хімічним складом – вмістом білка, поліненасичених жирних кислот, мінеральних елементів, вітамінів. Завдяки вищому вмісту білка у борошні зі спельти відповідно і вищий вміст амінокислот.

Ляне борошно за своїм складом та характеристиками є більш корисним, ніж біле пшеничне борошно, багате на антиоксиданти, калій і жирні кислоти. Ляне борошно у випічці самостійно не використовується, воно додається до пшеничного у співвідношенні 20% від усієї кількості борошна, завдяки йому вироби отримують неповторний смак і аромат.

Мигдалеве борошно. До складу мигдалевого борошна входять всі цінні компоненти свіжого горіхового ядра. При цьому вони не втрачають своїх корисних властивостей навіть після термічної обробки. У ньому містяться насичені жирні кислоти, практично вся лінійка вітамінів групи В, кальцій, магній, фосфор, залізо, калій і біологічно активні компоненти. Особлива користь мигдалевого борошна полягає в тому, що воно не містить глютену.

Кунжутне борошно - це безцінне джерело амінокислот (гістидину, аргініну, триптофану тощо), полі- і мононенасичених кислот, вітамінів (Е, Т, групи В), макро- і мікроелементів (кальцію, цинку, магнію, натрію, калію тощо), антиоксидантів і фітостеролів. Завдяки особливому амінокислотному складу воно добре доповнює пшеничне борошно. За вмістом кальцію кунжутне борошно - лідер серед усіх рослинних продуктів, тому воно сприяє зміцненню кісткової тканини, є ефективним для профілактики атеросклерозу, цукрового діабету, сечокам'яної хвороби та захворювань передміхурової залози. Пектини і клітковина,

які входять до складу кунжутного борошна, нормалізують баланс корисної кишкової мікрофлори, активізують перистальтику шлунково-кишкового тракту і сприяють очищенню організму від шлаків і токсинів.

Вівсяне борошно зберігає корисні властивості вихідного злаку. З неї готують чудову випічку, киселі, млинці, кекси.

Вівсяне борошно, калорійність якого становить 369 ккал. В 100 г цього продукту міститься: білків – 13 г, вуглеводів — 64,9 г, жирів – 6,8 р. це борошно є дієтичним продуктом, оскільки до його складу входить розчинна і нерозчинна клітковина. Перша знижує рівень цукру, а друга нормалізує мікрофлору кишечника, виводить токсини, отрути і шлаки. Амінокислотний склад вівсяного борошна близький до складу людського м'язового білка.

У чистому вигляді його використовують рідко. У хлібопеченні використовують суміш із пшеничного і вівсяного борошна в пропорції 3:1. У деяких рецептах використовується вівсяне борошно в поєднанні з лляним.

Додавання вівсяного борошна в випічку сприяє тому, що готові вироби виходять більш ніжними, легкими, тісто не липне до поверхні. Додавання цього продукту надає випічці ніжний, ледь вловимий присмак горіхів.

**Висновок.** На підставі результатів дослідження встановлено, що використання борошна зі спельти, лляного, мигдального борошна, з насіння кунжуту дозволяє отримати харчовий продукт функціонального призначення, який має високі споживчі властивості, підвищену харчову та біологічну цінність, підвищений вміст макро- і мікроелементів, вітамінів.

#### **Список використаних джерел:**

1. Борошно пшеничне. Технічні умови : (ГСТУ 46.004-99). Чинний з 1999–20–07. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 13 с.
2. Давидович О. Я. Нетрадиційні види борошна у кондитерському виробництві/ О. Я. Давидович, Т. М. Лозова// Товарознавство та інновації. – 2011. – № 3. – С. 229–234.
3. Дробот В. І., Семенова А. Б., Михонік Л. А. Порівняльна характеристика хімічного складу та технологічних властивостей суцільнозмеленого пшеничного борошна та борошна спельти. *Хранение и переработка зерна*. 2014. № 4. С. 37-39.
4. Жигунов Д. О., Волошенко О. С., Хоренжий Н. В. Порівняльне дослідження показників якості цільнозернового пшеничного та спельтового борошна вітчизняного виробництва. *Зернові продукти і комбікорми*. 2018. № 18. С. 15-20.

**Чумак Дмитро**

*студент групи 3-ХТ- ВХП- 2/11*

*ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»*

*м. Тернопіль*

*Науковий керівник: Мацюк Світлана*

*викладач вищої категорії,*

*старший викладач*

#### **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ЗА ДОДАВАННЯ БІЛОКВМІСНОЇ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

**Актуальність теми.** Актуальною проблемою сьогодення є створення продуктів харчування з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Одними з найбільш дефіцитних нутрієнтів у харчуванні сучасної людини є повноцінні білки, ненасичені жири,

вітаміни, деякі мінеральні речовини, незбалансованість раціону за основними харчовими речовинами та енергією тощо.

Порушення в структурі харчування населення свідчить про необхідність розробки харчових, у тому числі і м'ясних продуктів функціонального напрямку. Не є винятком і паштетна продукція.

**Основна мета роботи** –аналіз досліджень поудосконаленню технологій м'ясного паштету печінкового за додавання білоквмісної сировини, розширення асортименту, покращення органолептичних показників паштетних консервів.

Потреба суспільства у збільшенні обсягів виробництва продуктів харчування та нові економічні умови ставлять перед харчовою промисловістю питання пов'язані з комплексною переробкою сировини, вдосконаленням техніки і розробкою прогресивної технології, освоєнні нетрадиційних видів сировини, випуску нових видів харчових продуктів

У сучасній технології консервів поширеною є тенденція ефективного використання білкових ресурсів на харчові потреби, створення технологій комбінованих м'ясопродуктів із заданим хімічним складом.

В традиційній рецептурі паштетних консервів використовують субпродукти від забою ВРХ, свиней і птиці. Нами досліджувалась можливість використання білоквмісної сировини рослинного походження.

З усіх завдань щодо забезпечення населення раціональним харчуванням найважливішою є проблема повноцінного білкового харчування. У зв'язку з цим, необхідно вирішувати проблему кількісного та якісного поліпшення білкового харчування всіх груп населення. Ця проблема може бути вирішена в трьох напрямках:

- забезпечення кількісної сторони білкового харчування;
- поліпшення якості білку їжі;
- заощадження білкового компонента їжі.

Рослинні білки, і особливо білки бобових, завдяки високому вмісту поживних речовин та їх засвоюваності, мають високу харчову цінність. Особливе місце в цій групі сільськогосподарських культур належить нуту. Нут визнається найкориснішим з бобових.

Харчова цінність нуту (на 100 г їстівної частини ).

Назва	Вміст, г
Білки	25,0
Вда	14,0
Жири	4,3
Моно- і дисахариди	6,2
Вуглеводи	50,0
Крохмаль	43,2
Харчові волокна	3,7
Зола	3,0

Крім того, нут є гарним джерелом вітамінів: В2 (рибофлавін), В1 (тіамін), нікотинової кислоти, пантотенової кислоти, холіну, а також мікроелементів і мінералів: наприклад, калію, магнію, фосфору, марганцю, молібдену.

Особливості виробництва паштетів полягають у необхідності комбінування різноманітної сировини тваринного та рослинного походження та, відповідно, способів її обробки.

Основною сировиною для виробництва м'ясних паштетів є м'ясна сировина: (свинина, яловичина, м'ясо птиці), субпродукти першої та другої категорії, цільна харчова кров від забою сільськогосподарських тварин, а також плазми крові, пташині субпродукти (шкура, печінка, серце), м'ясний бульйон та бульйон від варіння субпродуктів (крім печінки), тваринні, пташині і рослинні жири, вершкове масло, рослинне борошно (пшеничне, рисове, горохове), крохмаль, соєве борошно, текстурати і концентрати, продукти переробки молока (сухе знежирене молоко та суха сироватка), пасеровані овочі (частіше морква і цибуля), гриби, яйця технологічні стабілізатори на основі колагеновмісної сировини, технологічних поліпшувачів та різноманітних спецій і пряноароматичних трав.

Відомо, що за харчовою та біологічною цінністю рослинні білки менш повноцінні. Тому поєднавши компоненти тваринного і рослинного походження можна отримати збалансовані за вмістом білку, жиру, а також збагачені біологічно-активними речовинами продукти.

Для визначення рівня заміни традиційної м'ясної сировини, зокрема основної м'ясної сировини, на боби нуту були проведені дослідження впливу нуту на якість паштетів на прикладі модельних фаршів з додаванням бобів нуту

З метою покращення збалансованості амінокислотного та жирнокислотного складів м'ясних паштетів, його якісних характеристик та підвищення їх засвоюваності в рецептуру паштетів додавати рослинні жири підвищеної біологічної цінності, зокрема олію волоського горіха.

Однією з переваг використання рослинних жирів у виробництві паштетів є великий вміст в них поліненасичених  $\omega$ -3,  $\omega$ -6 жирних кислот, які виконують ряд суттєвих функцій в організмі.

Тому у рецептуру паштетів вводили олію волоського горіха у кількості 5% від основного жиру.

З метою визначення раціональної кількості заміни м'ясної сировини на боби нуту було проведено дослідження органолептичних показників дослідних зразків. Результати органолептичної оцінки свідчать, що дослідні зразки мають високі органолептичні показники, а найбільшу загальну оцінку отримав зразок з 15 % вмістом бобів нуту. Збільшення у виробках нуту, призводить до погіршення органолептичних показників зразків. Оцінивши результати органолептичного аналізу дослідних зразків, ми можемо зробити висновок, що найоптимальніша концентрація нуту становить – 15%.

Огляд фахової літератури засвідчив, що вибране співвідношення компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та зі збалансованим хімічним, жирнокислотним і амінокислотним складом. Комбінування вихідної сировини приводить до зниження калорійності продукту. Він збагачується вітамінами, мікроелементами, які сприяють нормальному перебігу обмінних процесів у організмі, зокрема регуляції холестеринового обміну.

Висновки. На підстав результатів досліджень було встановлено, що можна удосконалити технологію виготовлення м'ясного паштету додаванням білковмісної сировини рослинного походження, зокрема, бобів нуту. Оптимальною концентрацією бобів нуту у технології м'ясного паштету є концентрація 15 % .

#### **Список використаних джерел:**

1. Баль-Прилипка Л. Дослідження перспективних функціональних інгредієнтів для м'ясних продуктів/Л. Баль-Прилипка , Б. Леонова [и др.] // Мясноедело , 2013,N № 7.-С.27-29

2. Ланиця І. Ф. Білки рослинного походження і їх використання при виробництві м'ясних виробів. Збірник тез доповідей Наукової конференції професорсько-викладацького складу і аспірантів Львівського торговельно-економічного університету "Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах євроінтеграції", (м. Львів, 11-12 травня 2017 року). Львів. 2017. С. 217-218.

3. Мельничук С. Дослідження перспективних функціональних інгредієнтів для м'ясних продуктів/С. Мельничук, Л. Баль-Прилипка, Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК, 2013, N № 4.-С.17-20

УДК 604.4

**Яцишин Ольга**

Тернопільський фаховий  
коледж харчових технологій і

торгівлі

м Тернопіль

Науковий керівник :

**Горішна Г.П.**, спеціаліст вищої  
категорії

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧУВАННІ

Харчування є важливим чинником, який впливає на здоров'я. Харчування забезпечує розвиток, сприяє профілактиці захворювань, створює умови для адаптації в навколишньому середовищі. Іноваційні технології покращують стабільність харчових продуктів під час обробки та зберігання, покращують характеристики продукту, підвищують ефективність і біодоступність споживних речовин. Одним із виходів розв'язання цієї проблеми є створення умов для виготовлення якісних продуктів харчування. З часом вони можуть стати нанотехнологічними добавками. Наприкінці ХХ- початку ХХІ століття з'явилися перші публікації відносно інноваційних технологій у харчовій промисловості. Саме це запізнення стало поштовхом до вдосконалення розробок. Поки що рано говорити про приживання їх в харчовій промисловості. Але обсяг продажів нанопродуктів росте, така тенденція буде і надалі. У 2000 році покладено початок, (американською компанією «Kraft Foods») яка заснувала першу нанотехнологічну лабораторію і консерціум «Nanotek», захопивши 15 університетів різних країн і національні дослідницькі лабораторії. У 2004 році у світі було нараховано більш як 180 нанотехнологічних розробок, які були на різних стадіях впровадження в харчовій галузі. Серед них були вже ті які тільки но будуть входити в продаж і ті які увійшли, дуже добрі відзначився молочний продукт із наночастинками для швидкого засвоєння кальцію (виробництво компанії «Campina»). Він був розрахований на людей літнього віку. В Австралії виготовили експериментальну партію хліба з додаванням капсул, в яких міститься жир тунця, вони забезпечують хліб додатковими живильними компонентами, без зміни запаху хліба. До березня 2006 року у світовому ринку було доступно більше 200 харчових продуктів, які позначено «нано». Країни які лідирують на споживчому ринку з своїми маркуваннями США (126 найменувань), далі компанії Азійського регіону (42) і Європи (35), продукція всіх інших країн представлена сімома найменуваннями. В процесі розробок спеціальних технологій для виробництва харчових нанопродуктів було виявлено що наночастинки завдяки великій поверхні контакту (незрівнянно більший, ніж у мікрочасток), володіють підвищеною біологічною активністю. Завдяки здатності проникати в клітини, вони б могли служити відмінним транспортним засобом для біологічно активних речовин (БАР), які додають у їжу, щоб зробити кориснішою. На сьогоднішній день, фахівці

в області харчових технологій називали п'ять областей, в яких бажане застосування нанотехнологій: це подрібнення продукту до наночастинок, виготовлення різних нанодобавок, які покращують їжу, нанофільтрація для поліпшення якості продуктів, біосенсори для контролю якості харчових продуктів і харчові упаковки нового покоління, у яких продукти довго не псуються. Хотіла б звернути увагу на виготовлення нанодобавок у вигляді дрібнодисперсного грибного порошку, а саме порошку з вищих лікарських грибів, таких як : шийтаке, майтаке, фламуліни, рейши, кордицепсу та шампінйони. Доведено, що порошки з цих грибів містять цілий комплекс есенціальних речовин, таких як білки, в тому числі й незамінні амінокислоти, вуглеводи та їх похідні, полінасичені жирні кислоти, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини, флавоноїди та воду. Бета-глюкани, ганодерінові кислоти та флавоноїди грибів сприяють підвищенню імунітету, зміцненню серця, судин, передміхурової залози, мають протипухлинний ефект та гепатопротекторну дію. У закладах ресторанного господарства використання порошоків даних грибів є економічно вигідними, оскільки їх зручно зберігати, компонувати у різних пропорціях; їх використання значно економить час та енергоресурси під час приготування грибних соусів, дрісенгів та інших кулінарних страв і виробів. Отже, використання нанотехнологій – є важливим досягненням в розвитку харчової індустрії, а введення в раціон харчування населення України та меню закладів ресторанного господарства порошку функціональних продуктів харчування є актуальним.

#### **Список використаних джерел:**

1. Биологические особенности лекарственных макромицетов в культуре: сб. науч. тр. в 2 т. Т. 1 / под ред. чл.-кор. НАН Украины С.П.Вассера. – Киев: Альтерпрес, 2011.-212 с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / [М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, Д.В.Федорова та ін. ]- Київ: Київ. Нац.торг.-екон.ун-т,2008.-718с.
3. <http://www.npblog.com/ua/index/php/himiya/nanoyizha-vzhe-porjad/html>

*Дячук Анастасія*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль*

*Науковий керівник: Дрюченко Ольга, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист*

#### **КУЛІНАРІЯ У МАТЕМАТИЦІ**

Сфера застосування математики надзвичайно велика. Ми використовуємо її постійно у своєму повсякденному житті, навіть не завжди усвідомлено: розраховуючись за товар у магазині, плануючи подорож, прокладаючи маршрутта обираючи оптимальний варіант відпочинку, роблячи ремонт у оселі, вирішуючи яким чином найкраще розбити грядки на ділянці, щоб посадити городину, розміщуючи меблі у квартирі, плануючи свій робочий день, складаючи план тренувань тощо. А коли куховаримо, то і тут без математики не обійтися. Потрібно слідувати певному алгоритму приготування страви, правильно вирахувати співвідношення інгредієнтів згідно рецепту, їх кількість, масута об'єм.Також важливим є вміння розрахувати час, що теж не є можливим без математичних навичок.А знання геометрії дуже часто допомагає майстерно і зі смаком прикрасити приготовлену страву. Ну і, звісно ж, її потрібно поділити на порції.

Знання математики часто стає у нагоді дієтологам для того, що правильно підібрати харчовий раціон, розрахувати добову норму білків, жирів та вуглеводів, калорійність страв.

Кожен технолог використовує у приготуванні їжі різні способи вимірювання: чашки та стакани, чайні та столові ложки, мілілітри, літри, грами, кілограми і т.п.Кухарі знають

еквівалентність між різними засобами та одиницями вимірювання (наприклад, 250 мл = 1 чашка, 16 столових ложок = 1 чашка, 1000 г = 1 кг) [1].

Кожному викладачу математики кулінарія можестати чудовим помічником при поясненні різних тем: раціональні числа, відношення та пропорції, відсоткові розрахунки, функції та їх властивості, геометричні тіла та їх комбінації.

Завдяки кулінарії можна і вивчити математику, і вдосконалити вміння розв'язування математичних задач. Використання задач практичного змісту є ефективним для кращого розуміння математичних термінів та величин, оскільки студенти мають можливість провести аналогії між абстрактними і реальними поняттями, та розв'язати задачу із реального життя.

Приклади задач.

Задача 1. Овочевий салат містить огірки, помідори цибулю у відношенні 3:2:1. Скільки потрібно взяти цих складників, щоб приготувати 480 г салату?

Задача 2. Інгредієнти для приготування борщу з квасолею:

- свинина 800 г
- картопля -800 г
- морква -150 г
- буряк – 300 г
- цибуля ріпчаста -150 г
- квасоля (червона) -200 г
- капуста (квашена) -200 г
- томатна паста – 4 ст. л.
- сіль
- перець чорний мелений
- олія рослинна

Скільки коштів потрібно для приготування борщу з квасолею, якщо вартість свинини– 120 грн. за 1 кг, картоплі – 17 грн за 1 кг, капусти (квашеної) – 4,5 грн за 1 кг, буряка –7 грн за 1 кг, цибулі ріпчастої – 7,5 грн за 1 кг, моркви – 6 грн за 1 кг, квасолі – 24 грн за 1 кг. Вважати, що сіль, перець, томатна паста та рослинна олія є у кожній хаті.

Задача 3. Обчисліть масу розчину з масовою оцтової кислоти 80 %, необхідну для приготування 500 г столового оцту (масова частка кислоти 9 % ).

Задача 4. (ЗНО 2021 року, додаткова сесія) На пачці морозива масою 500 г наведено інформацію (див. рисунок) про поживну (харчову) цінність цього продукту масою 100 г: білків – 3,5 г, жирів – 12 г, вуглеводів – 21 г.

1) Визначте енергетичну (калорійну) цінність (у ккал) цього морозива масою 100 г, якщо енергетична цінність білків масою 1 г становить 4 ккал, жирів масою 1 г – 9 ккал, вуглеводів масою 1 г – 4 ккал.

2) Морозиво, з'їдене Ладвою, становило 30 % від усієї пачки (500 г). Визначте енергетичну цінність (у ккал) спожитого нею морозива.[2]

Задача 5. Форма для сирної паски (правильна чотирикутна зрізана піраміда) складається з чотирьох бічних дощечок, з'єднаних гачками, дна і дощечки, на яку ставлять гніт. Визначити висоту форми, якщо площа бічних дощечок становить  $1700 \text{ см}^2$ , площа всіх дощечок –  $2376 \text{ см}^2$ , а висота бічної дощечки – 25 см.[3]

Таким чином, ми бачимо, що у кулінарії без математики ніяк не обійтись. Це фундаментальна і надзвичайно важлива наука, яку обов'язково має засвоїти кожен. А полегшити цю справу може застосування задач практичного характеру. Саме це стимулюватиме пізнавальний інтерес та сприятиме мотивації навчання.

### Список використаних джерел:

1. Математика навколо нас. Інтегруємо в життя[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://osvitaua.com/>
2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zno.osvita.ua/mathematic>
3. Прикладні задачі у шкільному курсі математики[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://naurok.com.ua/>

**Лілія ЯРЕМА**

*спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.  
Тернопільський фаховий коледж харчових  
технологій і торгівлі, м. Тернопіль*

## **ХЛІБ, ХЛІБОБУЛОЧНІ ТА КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ В УКРАЇНСЬКОМУ СТРАВОПИСІ**

Народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати. З давніх-давен українські страви відомі своєю різноманітністю та високими смаковими властивостями. Вони створювалися не тільки великою кількістю використуваних продуктів, а й всіляким їх комбінуванням і застосуванням різних способів кулінарної обробки.

До архаїчних видів хліба належать прісні коржі. В Україні побутувала й інша назва коржа - *лустка* (від слова «луста» - шматок). Говорили: «Хліба луста - і в животі не пусто». Згодом за традицією прісні коржі готували відповідно до релігійних та обрядових свят. У повсякденному харчуванні відповідно до особливостей технології приготування прісні коржі називали *сколотяник* (пшеничне борошно, замішане на сколотині<sup>1</sup>); *метай* (прісний корж з кукурудзяного, горохового або пшоняного борошна); *присипаний* (прісний корж, присипаний сиром); *катлама* (прісні коржички, смажені на баранячому смальці); *плачинда* (прісне тісто, змащене топленим маслом); *ріп'яник* (кукурудзяно-картопляний корж на Прикарпатті).

До слова, плачинда – виріб із листового тіста (переважно прісного) мав плескату форму, з начинкою із сиру, гарбуза та ін. або без неї; різновид пляцка. Рецепти її дуже відрізняються в різних регіонах України, а солодка начинка може бути найрізноманітнішою – вишні, смородина, абрикоси, яблука, кисломолочний сир і навіть гарбуз.

Вчинений хліб цінувався на Русі значно вище за прісний. Як і у середньовічній Україні, в ХІХ ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста для наступної випічки. Хліб переважно випікали з житнього борошна. Пшеничний хліб готували на великі свята: Великдень, Різдво чи з нагоди весілля.

У певних регіонах України до жита додавали різні домішки. Наприклад, у ХІХ столітті на Слобожанщині до житнього хліба додавали гречане борошно, на Західній Україні - вівсяне та кукурудзяне, на Поліссі додавали картоплю. У ХІХ ст. було відомо понад 70 способів випікання хліба. З пшеничного борошна виробляли паляниці і пекли, як хліб.

З. Клиновецька у своїй книзі «Страви й напитки на Україні» подає рецептури хліба з картоплі. Зокрема розповідається про технологію приготування *пугачі (матаржсин)* - це кукурудзяний хліб з вареною картоплею, морквою, петрушкою та свіжою зеленню, який випікали у Карпатах. Якщо хліба не вистачало до нової випічки, то господині пекли гречані хлібці - стовпці (стовбуни).

Альтернативою хліба в українському стравописі були перепічки. Вчинене тісто пекли у вигляді коржів, які ще гарячими натирали часником та салом і складали один на один. Перепічки подавали до перших та других страв.



З пшеничного борошна вищого гатунку пекли короваї, булки, калачі та паски (папушники).

На свята, які випадали у піст, готували книші або книшники. Це житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу з начинкою. Нині книші зрідка готують, переважно на Поліссі. Різновидом книша був туленик. Його защипували не пелюстками, як книш, а збирали на середину конвертом і з'єднували тісто лише посередині.

Особливе місце в українському стравописі належить пирогам, специфіка назв яких зумовлена технологією їх приготування. Скажімо, постולי - це пироги з прісного тіста з неповністю заліпленими краями, так, що начинка в них лишається відкритою всередині. На відміну від постолів, мантули готували з прісного кукурудзяного тіста.

Сколотина<sup>1</sup> - рідина, яка залишається після збивання масла.

З солодкого тіста готували марципани (солодкі пироги з горіхами), облизні (смажені пироги з прісного тіста з начинкою).

Характерною особливістю української національної кухні було регіональне різноманіття святкової та ритуальної випічки. Про це свідчить збірка рецептур 3. Клиновецької у книзі «Страви й напитки на Україні»<sup>2</sup>. Майже сто незаслужено забутих рецептів «Солодкого тіста» підібрані авторкою з різних областей України: медяники ольшаницькі і городиські (медові м'які пряники), пірники м'ятні померанцеві з чорносливом (чимось схожі на сьогоднішні кекси), плетенки, пундики (смажені на сковорідці скибки тіста), мантулки шляхетські (коржики з мигдалем) і марципани київські й черкаські (печиво з горіховою і фруктовую начинкою).

Багата українська кухня стравами й різноманітними виробами з борошна. Найпоширенішими стравами з борошна є вареники, галушки, млинці, гречаники.

подавали до столу також млинці-близнюки із сиром. Аби поліпшити смак, в один млинець, крім сиру, додавали зацукровану вишню без кісточки, а в другий – перетертий мак. Ці млинці разом підсмажували та подавали зі сметаною й поливою.

Є рецепт пирога, який пекли лише чотири рази на рік з тими самими начинками, додавали ще яблуко. Цей пиріг мав символічне значення, адже виріб присвячували сонцю та місяцю. Наші предки вірили: якщо об'єднати силу сонця, місяця, землі, то будеш здоровий, щасливий і багатий.

На Великодні свята готували коржі з солодкого тіста, як різновиди бабок - соложеники і мазурки. 3. Клиновецька згадує у розділі «Солодке тісто» про соложеник з житнього хліба, мигдалевий, сметанковий, сирний, полтавський, з маку, вишневий; мазурки хлібні, коринські, жовтоводські, чернігівські, цитринові, волинські, житні, циганські, «шоколадні», з сиром, «померанцеві», горіхові, корсунські, гетьманські, чигиринські, мотронинські.

Головною особливістю соложеника є велика кількість яєць для його приготування. Спочатку випікали кілька млинців з солодким наповнювачем, обливали їх збитими білками і ще раз запікали. Інколи усі компоненти змішували в однорідну масу, покривали збитими білками і пекли у печі.

Мазурки - це різновид солодкого сухого печива з фруктовим та горіховим наповненням. Спечені з фруктовую начинкою коржі посипали подрібненим мигдалем і різали на окремі тістечка.

До обрядового печива належать мандрики. Це невеликі випечені у печі сирні пампушки, які готували на свято Петра і Павла (12 липня). За формою мандрики подібні до ватрушок. їх роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу.

На свято Маковія або Спаса пекли шулики (ламанці) - коржі, які ламали на шматочки і змішували з маком і медом. Тісто на коржі робили пісним і прісним (на спасівку припадав двотижневий піст), у зв'язку з цим виникла і приказка: "Із води та муки пече баба шулики".

Отже, готуючи за рецептами стародавньої української кухні, ми не лише відроджуємо багатотисялітню культуру здорового та різноманітного за смаковими якостями харчування, але й сприяємо процвітанню наших неоціненних скарбів кулінарної спадщини.

Список використаних джерел

1. Грінченко Б. Словник української мови у 4-х томах. Репринт з оригіналу 1907-1909 р.р. Видавництво «Наукова думка», 1996.
2. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні: Видання репринтне. 3 видання: Київ -Львів, 1913. Видавництво «Час», 1991.

*Власюк Наталія*  
*Тернопільський фаховий коледж*  
*харчових технологій і торгівлі*  
*м. Тернопіль.*  
*Науковий керівник: Стець Ольга*

## **ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОЇ ЖИРОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

Борошняні кондитерські вироби є невід'ємною частиною сучасної кухні і мають велике значення в харчуванні людини. Для виробництва печива, тортів, тістечок, вафель використовують масло вершкове, маргаринову продукцію, натуральні олії та жири. Жирові інгредієнти входять до складу тіста, начинок, кремів [3]. Перед виробниками харчової продукції часто постають питання взаємозамінності жирової сировини у зв'язку з відсутністю того чи іншого компонента або ж з метою покращення якості чи зниження собівартості готової продукції. Показники якості жирового інгредієнта впливають на якість готового виробу та його калорійність. Жир впливає на підвищення калорійності. Але якщо вміст даного інгредієнту знизити, то можемо очікувати, що смак печива зміниться. Смак та запах жирового інгредієнту передається печиву і може бути як перевагою, так і недоліком. При внесенні жиру до складу кондитерських виробів суттєво збільшується їх строк придатності. Це пов'язано з тим, що жир допомагає утримувати вологу у готовому продукті. З додаванням жиру продукт стає більш м'яким і розсипчастим. Текстура та пористість покращується[4]. 42 При температурі тіла (36оС) кількість нерозплавленого жиру повинна бути мінімальною, інакше на піднебінні залишиться неприємна плівка жиру. Високоякісні жири для начинок та кремів повинні мати температуру плавлення нижче 36оС[1]. У більшості рецептур передбачено використання жирів твердих та напівтвердих при температурі 20оС. Це можуть бути вершкове масло, тропічні, рослинні та тваринні жири[2]. Вершкове масло має порівняно високу біологічну цінність, але і високу ціну та використовується в основному тільки для виготовлення кремів[8]. У наш час для приготування борошняних кондитерських виробів найбільш широко використовуються суміші молочного та рослинного жиру, які піддаються модифікації. Такі жири можуть мати пластичні властивості, збалансований жирнокислотний склад, але при цьому є небезпека надходження в організм людини транс-ізомеру олеїнової жирної кислоти, який утворюється в результаті побічних хімічних змін і має негативний вплив на здоров'я. Тому вище наведені фактори необхідно враховувати при складанні рецептур борошняних виробів і взаємозамінності компонентів.

Маргарин-це жироводний продукт, який у своєму складі обов'язково містить емульгатори. Сьогодні використовують такі емульгатори як моно-і дигліцериди жирних

кислот та лецитин, які є повністю натуральними речовинами. Вміст транс-ізомерів, відповідно до нормативної документації, дозволено не більше 8%[5]. М'які маргарини мають більш пластичну консистенцію, збалансований жирнокислотний склад завжди містять у своєму складі молокопродукти[9]. Спреди та суміші жирові, у порівнянні з маргаринами, за органолептичними показниками більше подібні до вершкового масла, оскільки містять молочний жир не менше 25%. Суміші жирові та кондитерський жир у порівнянні із спредами - є безводними продуктами і містять більше 99% жиру. Вони відрізняються температурою плавлення[7]. –

Пальмову та пальмоядрову олії отримують з м'якоті плодів олійної пальми. Вони є повністю натуральними та безпечними продуктами [6]. - Пальмова олія – напівтверда. При її фракціонуванні (кристалізації при низьких температурах) утворюється дві фракції: пальмовий олеїн (рідка) пальмовий стеарин (тверда). Для підвищення терміну зберігання маргаринової продукції до її рецептури додають антиокислювачі бутилгідроксианізол (Е320) та бутилгідрокситолуол (Е 321). Дані речовини дозволені Міністерством охорони здоров'я в гранично допустимих концентраціях, але є заборонені в деяких країнах як мутагени.

Барвник –  $\beta$  каротин (Е160а) може бути синтетичний та натуральний. Він є нешкідливим і є попередниками вітаміну А. У модифікованих жирах також нормується вміст нікелю, який надходить у сировину під час технологічної обробки. Так, у кондитерському 43 жирі його вміст повинен бути не більше 0,5 мг/кг. Кондитерський жир на відміну від маргарину містить мінімальну кількість вологи - 0,3% та не має смаку і запаху[10]. Отже, при складанні рецептур борошняних кондитерських виробів необхідно враховувати такі показники якості жирових інгредієнтів, як смак, запах, консистенція, вміст вологи, вміст молочного жиру, вміст трансізомерів олеїнової жирної кислоти. Вид та якість жирового інгредієнту впливає на органолептичні показники, енергетичну цінність, показники безпеки, фізико-хімічні показники якості борошняних кондитерських виробів. Основними факторами для кондитерських виробів, які визначають споживацьку конкурентоспроможність, є якість, ціна та безпека, протягом строку зберігання, який декларується.

#### **Список використаних джерел:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления жирных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. – М.:Академия, 2014. -336 с.
2. Бычкова Е.С. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. – Новосибирск; НГТУ, 2017. 140 с.
- 3.Зайцева Г.Т. Технология виготовлення борошняних кондитерських виробів / Т.Г. Зайцева, Т.М. Горпинко – К.: Вікторія, 2002. -400 с.
4. Султанов Ю.А.Влияние особенностей жировых продуктов на качество и сроки годности кондитерских и хлебобулочных изделий/ Ю.А. Султанович, Т.А. Духу// Пищевая промышленность.-№3.-2017.-С.32-33.
5. ДСТУ 4465:2005 Маргарин.

*Стець Ольга  
Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі  
м. Тернопіль.*

### **ТЕНДЕНЦІ ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРУ ТА ЦУКРОЗАМІННИКІВ В КОНДИТЕРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Кондитерські вироби вносять суттєвий вклад в раціон харчування різних верств населення. Для даної категорії продукції характерний низький вміст білку, харчових

волокон, мінеральних речовин, вітамінів і високий – вуглеводів і жирів, що визначає їх високу калорійність.

У процесі клітинного обміну речовин цукор швидко окислюється і тому добре насичує. Мозку потрібний цукор - проте необхідний не цукор (сахароза), а глюкоза. Фрукти, багаті вуглеводами крупи, овочі харчують мозок, не зашкоджують при цьому шкоди внутрішнім органам. Цукор – це всього лише замітник натуральних джерел глюкози[1].

Ось деякі наслідки надмірного зловживання цукру: від цукру товстішають, слабшає імунітет; від цукру псується настрій - якщо ми постійно їмо солодке, що провокує регулярний викид ендорфінів, організм перестає виробляти їх природним чином. Самооцінка, працездатність і настрої починають прямо залежати від шматочка цукру або вчасно поглиненої шоколадки. Крім впливу на мозок, цукор поневолює наші смакові рецептори.

Як відомо здоров'я людини залежить від стану кишкової мікрофлори. Вплив цукру на мікробіом кишечника колосальний в сторону грибкового розростання (кандидозу), паразити(глисти) теж обожають глюкозу. Цукор стимулює ріст кандидів, які заселяючи слизову кишечника та інших порожнистих органів, стають головною причиною виникнення дисбактеріозу. Деякі дослідження американських лікарів доводять, що ракова клітина в 18 разів більше споживає цукру ніж нормальна.

В якості підсолоджувачів бажано використовувати натуральні продукти, нерафіновані, тобто ті, що не пройшли жорстку хімічну обробку: мед хорошої якості, косовий цукор, фруктові натуральні сиропи і пекмези(витяжка з фруктів і ягід), фруктоза.

Цикламати використовуються для приготування напоїв, кондитерських виробів, фруктових соків, шоколаду, джему.

Аспартам можна використовувати для підсолодження харчових продуктів, що не потребують теплового оброблення у виробництві морозива кремів.

До найбільш популярних цукрозамінників і підсолоджувачів сьогодні відносять:

стевиозид «GL-Stevia»(E-960) (не дуже підходить у випічку), Ерітрол(E968), цукор кокосовий, ксиліт березовий фінляндський; сиропи якона, агави, клена. Цукрозамінник - Сироп Якона знижує резистентність до інсуліну.

Літературний огляд показав актуальність і доцільність збагачення кондитерських виробів фізіологічно функціональними інгредієнтами, які дозволяють покращити їх споживчі якості. Пріоритетним напрямом розвитку технології кондитерських виробів залишається пошук нових рослинних джерел біологічно активних речовин(переважно вітамінів, мікроелементів, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот), розробка технології їх переробки для забезпечення споживачів продукцією, що відповідає фізіологічним нормам організму [2].

Вчені-харчовики розробили технологічні рецептури для приготування кондитерських виробів збагачених порошками з гарбуза, топінамбура, моркви, черемхи, концентратом молочного білка, концентратом молочної сироватки, поліненасиченими жирними кислотами, клітковиною з перемеленого насіння подорожника, насінням льону, борошном амаранту, екстрактом зеленого чаю та ін.

Доцільність збагачення кондитерських виробів фізіологічно функціональними інгредієнтами, які дозволяють покращити їх споживчі властивості відмічається в публікаціях сучасних вчених. Аналіз наукових публікацій присвячених розробці збагачених кондитерських виробів свідчить про те, що їх асортимент постійно розширюється за рахунок використання нової сировини і технологій.

Створення збагачених кондитерських виробів потребує цілеспрямованої зміни їх хімічного складу, наближеного до вимог теорії збалансованого харчування з обов'язковим збереженням традиційних органолептичних показників, властивостей і структури та забезпечення технологічності виробничого процесу.

### Список використаних джерел:

1. Підручник: Науково-технічні розробки та інноваційні технології (Київ НУХТ 2012)9 ст. – Хлібопекарська та кондитерська промисловість.
2. Збірник матеріалів Міжвузівської студентської науково-практичної конференції 05 грудня 2019 року.. Сучасні тенденції виробництва борошняних кондитерських виробів. Вінниця 2019р

*Лучак Анастасія*  
*Тернопільський фаховий*  
*коледж харчових технологій і*  
*торгівлі*  
*м Тернопіль*  
*Науковий керівник :*  
*Левенець М.В., викладач*  
*специдисциплін*

### ШОКОЛАД – СОЛОДКИЙ СМАК НАСОЛОДИ

Мета дослідження навчитися розрізняти його за якістю та розбиратися в шоколаді.

Шоколад – це кондитерський виріб, виготовлений з какао продуктів і цукру. Для його вироблення можуть також використовуватися розтерті і подрібнені ядра горіхів, сухе молоко, сухі вершки, сухі фрукти та інші добавки. Шоколад є висококалорійним виробом тривалого терміну зберігання, він відрізняється високою харчовою та енергетичною цінністю, особливим смаком і ароматом. У всьому світі шоколад давно відноситься до товарів повсякденного вжитку. В Україні й досі збереглося ставлення до шоколаду як до свята, відпочинку, насолоди. Попит на нього свідчить про економічну ситуацію в країні. Якщо ринок шоколаду зростає, значить, доходи людей збільшуються, і в них з'являється можливість купувати не тільки товари першої необхідності.

Для приготування шоколаду змішують шоколадну масу з какао-масла, тертого какао і цукровою пудрою - можуть доповнити подрібненими горіхами, сухофруктами, іншими добавками, ароматизаторами. Суміш потрібно подрібнити, додати какао-масла, охолодити до 30 градусів. Останній етап полягає в додаванні форми шоколадній масі, додаванні прошарку, якщо вона запланована. Так виходить всіма улюблений шоколад.

Асортимент і класифікація шоколаду залежить від основної і допоміжної сировини, способу випуску, вмісту начинки, складу і способу обробки шоколадної маси, оформлення та інших чинників.

У Європі та США шоколад регулярно споживають понад 82% населення. Правда, не так давно Міжнародний центр тропічного сільського господарства налякав солодкоїжок новиною про те, що до 2050 року через зміну клімату шоколад може стати делікатесом. А поки цього не відбулось, виробники солодоців винаходять усе нові поєднання смаків та начинок для шоколаду, причому незвичайні ласощів від відомих виробників продаються за цілком прийнятною ціною.

Шоколад з кокосом і каррі. Шоколад з гострим перцем сьогодні уже не здивує нікого, чого не можна сказати про солодоців з індійською приправою каррі. Авторство такого шоколаду з незвичайним пряним смаком належить американській компанії Theo Chocolate. Смак таких ласощів є досить екзотичним, і особливо прийдеться до смаку прихильникам індійської кухні.

Лавандовий шоколад. Гіркий темний шоколад Dagoba lavender blueberry має у своєму складі не тільки лаванду, а й чорницю, досить потужний антиоксидант. Назва солодоців-Dagoba –означає «храм богів». Автором шоколаду є колишній шеф кухар Фредерік Шиллінг, який для створення свого шедевру відбирає тільки екологічно-чисті какао-боби, вручну зібрані у Еквадорі, Коста-Риці та на Мадагаскарі. А окрім чорниці та лаванди, до складу шоколаду Dagoba додають лимону цедру, малину, кардамон, розмарин, конюшину.

Шоколад зі смаком чорного трюфелю. Ні для кого не секрет, що чорні трюфелі є рідкісними делікатесом, ціна якого, до речі, сягає понад \$2000 за кг. Ідея виробництва шоколаду з чорними трюфелями належить бренду Mast Brothers , на чолі якого стоять два брати – Рік та Майкл Маст. Шоколад з чорного трюфелю Mast Brothers Chocolate Black Truffle містить 74% шоколад, чорний трюфель і дрібку морської солі. Коли ласощі починають танути у роті, яскраво відчувається характерний для трюфелю землистий смак.

**Отже**, шоколад – це смачний кондитерський виріб. Шоколад може бути чорним, молочним, білим. Крім знайомих усім плиток існують шоколадні цукерки, фігурки і т.п. Його додають кондитерські вироби та різноманітні десерти. Шоколад корисний для здоров'я і чудового настрою, тільки ласувати потрібно в міру.

#### **Список використаних джерел:**

1. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: «Знання», 2012. / 712 с. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/korolivsky-shokolad-dlya-korolivskyh-statki>

*Шпигль Микола*  
*Тернопільський фаховий коледж*  
*харчових технологій і торгівлі*  
*м. Тернопіль*  
*Науковий керівник:*  
*Крукевич Людмила*  
*кандидат педагогічних наук*

### **ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ПРИГОТУВАННЯ ВАФЕЛЬНИХ ТРУБОЧОК З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ**

Мета дослідження показати перспективність і користь вафельних трубочок з фруктовою начинкою з використанням безглютенової сировини.

Дієтичне харчування набуває у наш час великої актуальності, враховуючи зростання генетичних і алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корекції харчування, є целиакія.

Целиакія - це хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютенем - рослинним білком, який міститься в злакових. Білки злаків мають у своєму складі 4 фракції: альбуміни, глобуліни, проламіни і глютеніни. Дві останні фракції носять назву «глютен».

**Глютен** - це нерозчинний у воді комплекс білків з малим вмістом ліпідів, цукрів і мінералів. За тривалого перебігу нерозпізнаної целиакії, унаслідок інтоксикації організму глютенем, починаються важкі вторинні імунні порушення

На жаль, в Україні виробництво безглютенових виробів не налагоджене, проте забезпечувати цю категорію людей спеціалізованими продуктами харчування потрібно

постійно. Слід зазначити, що асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпоротної продукції, яка має досить високу ціну. Тому розробка та впровадження технологій у харчовій промисловості з використанням безглютенової сировини є актуальним і своєчасним завданням.

Вивчаючи вже наявні методи та методики розробки нових рецептур у галузі із виробництва борошняних кондитерських виробів, які мають позитивні кінцеві результати, можна відмітити, що є досить доцільним у класичній рецептурі провести заміну пшеничного борошна на такі види борошна, білок яких не містить глютеніну, до них можна віднести: гречане, кукурудзяне, рисове, нутове, амарантове, льняне, мигдальне, борошно сорго, тощо.

Тому, я вирішила вдосконалити рецептуру приготування вафельних трубочок.

Ознайомила з найбільш поширеними видами безглютенового борошна для виробництва вафельного тіста є борошно з гречки, рису та кукурудзи.

На підставі аналізу органолептичних показників якості напівфабрикату вафельного тіста було остаточно обрано раціональне дозування різних видів борошна у кількості - 32 % рисового, 20 % кукурудзяного та 15 % гречаного.

У зв'язку з досить високим вмістом цукру-піску у традиційній рецептурі напівфабрикату «Начинка із пюре яблучного», що при споживанні сприяє підвищенню цукру в крові, адже має високий глікемічний індекс було я вирішила замінити в рецептурі цукр на фруктозу – натуральний цукрозамінник, що має глікемічний індекс в 5 разів нижче. Також це дасть можливість одержати більш збалансований хімічний склад, за рахунок зниження кількості вуглеводів у готовому виробі.

**Глікемічний індекс** — це відносний показник впливу вуглеводів в продуктах харчування на зміну рівня глюкози в крові. Вуглеводи з низьким рівнем ГІ повільніше засвоюються, всотуються та метаболізують,

Аналізуючи весь вище викладений матеріал, можна зробити висновок, що запропонована та удосконалена рецептура має свої переваги:

-технологічний процес виробництва не змінюється та не додає ускладнень у наявних технологічних операціях;

-за рахунок використання цукрозамінника у меншій кількості, ніж було додано цукру у класичній рецептурі було знижено енергетичну цінність та дещо підвищено харчову цінність виробу шляхом додавання різних за хімічним складом видів борошна;

-за якістю та споживчими властивостями готовий дослідний виріб не поступається вафельній трубочці з пшеничного борошна.

Тож, застосування цього виду сировини є перспективним для масового використання у виробництві борошняних кондитерських виробів, а саме виробів із вафельного тіста.

#### **Список використаних джерел :**

1. Губська О.Г. Целиакия. Про проблеми діагностики і лікування цієї хвороби в Україні / О.Г. Губська // Харчова та переробна промисловість. 2008. №7

2. Мелешкина, Е. П., Ческидова, А. С., Коломиец, Е. П. & Кириллова, Е. В., (2018). Методы пробной лабораторной выпечки вафельного листа для оценки качества пшеничной муки. Кондитерское хлебопекарское производство. (7-8), 24-27

3. Химический состав пищевых продуктов: справочник. (2002). Под ред. член-корр. МАИ, проф. Скурихина, И. М. и академика РАМН, проф. Тутельяна, В. А.

## СЕКЦІЯ 4 УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

*Ліпінська Катерина*  
*Вінницький кооперативний інститут*  
*м. Вінниця*  
*викладач*

### ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанна справа – це складна галузь у якій постійно існує конкуренція: у вигляді жорсткої конкуренції, найму, навчання та утримання кваліфікованого персоналу, дотримання нормативних вимог з охорони праці та техніки безпеки, галузевих складнощів, впізнаваності бренду, відсутності купівельної спроможності, відсутність знань та досвіду і т.д.

Розвиток ресторанного бізнесу не можливий без конкуренції. В свою чергу, конкуренція нерозривно пов'язана з конкурентними перевагами підприємства, які формують його конкурентоспроможність та спонукають до розроблення конкурентної стратегії [1].

Кожний заклад ресторанного бізнесу, що функціонує в умовах ринкової економіки, має власні конкурентні переваги.

Конкурентна перевага закладу ресторанного господарства – це будь-яка якість, аспект чи атрибут, який ресторан має щодо своєї їжі, напоїв, обслуговування, атмосфери, які роблять його кращим варіантом у порівнянні з іншими закладами ресторанного господарства.

Конкурентна перевага – це причина, через яку клієнти віддають перевагу саме одному ресторану, а не іншому.

Конкурентні переваги закладу ресторанного господарства формують як внутрішні так і зовнішні процеси, які за своєю основою можуть бути помітні (якість страв, оригінальність меню, час обслуговування, інтер'єр) та не помітні споживачу (технологія виготовлення страв, професіоналізм персоналу, психологічний клімат в колективі, інновації в бізнес-процесах) [1].

Підвищення конкурентних переваг закладу ресторанного господарства досягається за рахунок уваги хоча б до одного з наступних факторів:

1. Кухня та якість страв – це один з найважливіших факторів, який впливає на оцінку гостя будь-якого закладу.

2. Дизайн та атмосфера – це загальна атмосфера закладу, яка впливає на настрій гостя, його комфорт.

3. Розважальні заходи – можливість для гостя не просто спробувати страви, а й відпочити.

4. Ціна та середній чек – визначає «цінову прихильність» гостей до закладу.

5. Місце розташування – вагомий фактор, який істотно впливає на загальну відвідуваність закладу. До ресторану має бути легко дістатися, має бути присутня приваблива та помітна вивіска.

6. Якість обслуговування – фактор, який вагомо впливає на враження гостя від закладу, може як зіпсувати його, так і примусити його ще раз відвідати ресторан.

7. Чистота – за її рівнем можна опосередковано оцінити ставлення до гостя, безпеку, рівень сервісу та якість страв, що подаються.

8. Гостинність та сервіс – це турбота, виявлена по відношенню до гостя, здатність почувати потреби клієнтів.

Отже, конкурентними перевагами закладів ресторанного господарства є сукупність факторів, що формують у споживача стійке внутрішнє бажання відвідати заклад ще раз.



### **Список використаних джерел:**

1. Лояк Л. М. Формування конкурентних стратегій підприємств ресторанного господарства туристичного регіону на основі якісного підходу. Карпатський край. 2014. № 1 (4). С.130-138.

*УДК 614.31.001*

*Матеха Юлія*

*Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль*

*Науковий керівник:*

*Лісовська Т.О., к.т.н., доцент*

### **КОНЦЕПЦІЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ**

Відповідно до діючого законодавства в нашій державі усі виробники харчової продукції повинні встановити, задокументувати, запровадити та підтримувати результативну систему управління безпечністю харчових продуктів та оновлювати її, за потреби, відповідно до вимог стандартів. Однією з таких вимог стандарту [1] є розробка ефективної системи простежуваності.

Ефективна система простежуваності — це засіб, за допомогою якого оператор ринку харчових продуктів може відстежувати харчові продукти вздовж усього харчового ланцюга. Основна ціль простежуваності полягає в тому, щоб можна було якнайшвидше знайти джерело проблеми, пов'язаної з харчовою безпечністю, та вжити всіх необхідних заходів задля відкликання/вилучення з обігу певного харчового продукту з мінімальним втручанням у виробничий процес

Важливим завданням виробника чи іншого оператора ринку харчової продукції України є встановити та застосовувати систему простежуваності, яка дає змогу ідентифікувати партії продукції та їх зв'язок з партіями сировини, протоколами щодо оброблення та постачання.

Забезпечення безпечності харчових продуктів є однією загальної проблем сьогодення. З метою запобігання проблемам з безпечністю харчових продуктів та необхідності чіткого визначення джерела проблем кожна організація повинна встановити, впровадити та підтримувати так звані програми передумови. Такий інструмент покликаний керувати ймовірністю потрапляння небезпечного чинника до харчового продукту через робоче середовище, також запобігати біологічним, хімічним та фізичним забрудненням продуктів, зокрема перехресним забрудненням між продуктами.

Розроблення та впровадження концепції простежуваності також є гарантією того, що при різних операціях, пов'язаних із харчовим продуктом, його певні характеристики не змінюються. Разом з цим, наявна система простежуваності не робить харчовий продукт безпечним, але є інструментом для розв'язання проблем із безпечністю харчових продуктів.

У стандарті САС/GL 60-2006 Комісія Кодекс Аліментаріус [2] надає таке визначення простежуваності: Простежуваність — це можливість відслідкувати рух харчового продукту на визначених етапах виробництва, переробки та розповсюдження.

Сьогодні більшість країн прийняло концепцію, за якою національне законодавство має містити вимогу щодо простежуваності за принципом «крок назад — крок вперед». Такий опис концепції є необхідною основою для забезпечення дієвої простежуваності в будь-якій сфері виробництва та для будь-якого типу харчового продукту.

Отже, можна зробити висновок, що основою для будь-якої системи простежуваності є можливість відслідкувати та ідентифікувати певні продукти в процесі їх руху ланцюгом постачання. При цьому можна виділити такі основні елементи системи простежуваності, як ідентифікація продукту; інформація, необхідна для відслідковування руху

продукту/предмета ланцюгом постачання; установлення зв'язку між продуктом/предметом та учасниками ланцюга постачання.

#### **Список використаних джерел:**

1. ISO 22005:2007, 3.6, Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation..
2. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, 2001

*Маковійчук Оксана*

*Чернівецьке вище комерційне училище  
державного торговельно-економічного університету,  
м. Чернівці*

*Науковий керівник:*

*Андріцька Р.В., викладач другої категорії*

### **УСПІХ У НАДАННІ ПОСЛУГ УПРАВЛІНСЬКИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Інноваційні технології відіграють важливу роль в нашому житті. Недаремно стверджують, що технології – це все, що було винайдено за всю історію людства. Саме вони змінюють суспільство і економіку країн. Світова індустрія гостинності протягом останніх років впевнено утримує першу сходинку за популярністю як у великих інвесторів, так і у дрібних і навіть підприємців-початківців. Адже головна особливість готельного бізнесу полягає в тому, що зростання його не припиняється навіть під час глобальної економічної кризи.

Під терміном "**управлінська інновація**" розуміють нову систему організації і управління, або нову управлінську технологію, або новий бізнес-процес. У багатьох випадках нововведення створюється завдяки реформування (перепроєктування, реінжиніринг) існуючих управлінських систем, технологій, процесів.

Однак не слід залишати без уваги технологічні перетворення в сфері послуг до нововведень лише інформаційних та автоматизованих технологій. Так, на ресторанний бізнес значно впливають досягнення з таких типів технологій : енергетичних процесів, продаж, сучасне обладнання, дизайн.

Успіх у наданні послуг значною мірою залежить від освоєння новітніх технологій. Одне із найважливіших завдань методики викладання у навчальному закладі – спрямування надбань теорії у практичне русло.

При вивченні зі здобувачами освіти методів та прийомів нового матеріалу важливо не лише декларувати їх, а обов'язково демонструвати. Лише тоді буде усвідомлюватись їх значущість, практична необхідність, їх сила впливу.

Якщо знання, поряд з навичками, вважати двома головними структурними компонентами вмінь, то для оволодіння останніми достатньо засвоїти необхідний запас знань і сформувати навички. Однак багаточисельні факти свідчать про те, що досить часто, добре засвоївши програмовий матеріал, тобто отримавши все необхідне для здійснення тієї чи іншої діяльності, а також озброївшись навичками, здобувач освіти губиться в нових нестандартних умовах. Навіть при великому їх запасі здобувач освіти не орієнтується в ситуаціях, які вимагають самостійного, непередбаченого заздалегідь рішення. Таким чином, при наявності того, що разом складає структуру вмінь (знань і навичок), відсутні самі вміння,

які пов'язані з діями в нових умовах. З іншого боку знання часто перетворюються в самоціль замість того, щоб бути засобом для досягнення мети.

На мій погляд, знання – це ті теоретичні позиції, якими керується здобувач освіти, плануючи, організовуючи і контролюючи дії. Така позиція дозволяє зробити висновок про те, що визначення вміння як застосування (використання) знань на практиці не відображає суті даного поняття: здобувач освіти може застосовувати знання на практиці все життя, так і не володіючи вміннями, тобто не вміючи переносити засвоєний раніше досвід в змінні умови.

Зрозуміло, що безваріантні управлінські інновації не носять творчого характеру, їх трудомісткість відносно невелика, а організаційні бар'єри не мають великого значення. Актуальність організаційно-управлінських інновацій анітрохи не поступається актуальності інших інновацій. Разом з тим інноваційна діяльність – це один з найбільш ризикових видів підприємницької діяльності.

Принцип зв'язку теорії з практикою: виражає необхідність підготовки здобувачів освіти до правильного використання теоретичних знань у різносторонніх практичних ситуаціях.

Головне завдання практичного заняття полягає у формуванні професійних навичок і умінь здобувачів освіти, що вимагає від викладача знання і дотримання методичних основ застосування методу вправ, розробки завдань різного ступеню складності.

Виходячи із цього ми можемо побачити: «теоретичні знання + практичні знання = професіоналізм».

#### **Список використаних джерел:**

1. Саненко Л. І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги Саненко Л. І. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/sanenko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm).
2. Блейк Р. Р. Наукові методи управління [навч. посібник], 2013.
3. Власова А. М., Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 1997.
4. Ілляшенко С.М. , Інноваційний менеджмент : Підручник. – Суми : ВТД - Університетська книга, 2010.

**УДК 338.48**

**Островська Галина,**

**Сторож Тетяна**

*Тернопільський національний технічний*

*університет імені Івана Пулюя,*

*м. Тернопіль*

## **РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ**

У ХХІ ст. майбутнє світової цивілізації безпосередньо залежить від вектору культурних трансформацій, що актуалізує осмислення ролі і значення індустрії гостинності та глобального соціокультурного її феномену – туризму. Будучи потужним інструментом поширення культурних інновацій у світі, туризм формує величезний сектор світової економіки, обсяги якого щороку збільшуються. Інтенсивне зростання глобальних туристичних потоків за останні десятиліття перевищує всі прогнози, а темпи зростання туристичної галузі в деяких країнах перевищують темпи зростання промислового виробництва, набуваючи при цьому екологічних та економічних переваг. Своєю чергою, все

це обумовлює інвестиційну привабливість туристичного сектора, появу різноманітних інноваційних проєктів.

В сучасних умовах туризм став особливим соціокультурним явищем, що об'єднує як історико-культурну спадщину держави, так і найсучасніші інформаційні технології в сфері територіального розвитку та комунікацій [1]. З огляду на той факт, що індустрія туризму базується на співпраці широкого спектру послуг та продуктів, цілком очевидними сьогодні є переваги цифрової революції. У цьому контексті актуального значення набувають дослідження напрямів упровадження цифрових технологій в сферу туризму [2]. Потенціал цифровізації для розвитку вітчизняного туристичного бізнесу залежить від фінансових і технологічних можливостей кожного конкретного суб'єкта і галузі загалом. Отож, пропонуємо запровадити низку інформаційних технологій та характеризуємо кожен з них.

*Blockchain-технологія.* Вказана технологія, створюючи «довірче цифрове середовище», дає змогу значно підвищити надійність замовлень, бронювання та платежів, забезпечивши достовірність інформації та відгуків про послуги. Компанії, пов'язані з туризмом, під впливом нових трендів, так чи інакше, намагаються збирати відомості про транзакції своїх клієнтів з метою персоналізації рекламних пропозицій. Логічно, що технологія Blockchain привернула увагу авіакомпаній, агрегаторів готелів та інших туристичних послуг. Дані про купівлю квитків, бронювання номерів у готелях і роботу програм лояльності будуть існувати в одному цифровому просторі і дадуть змогу всім учасникам, задіяним у наданні послуг в рамках однієї поїздки, орієнтуватися на фактичні відомості про клієнтів і передбачати їхні побажання. З погляду переваг технологія Blockchain може запропонувати в туристичній галузі стабільність та безпеку.

*Штучний інтелект та робототехніка.* Лідерами з використання штучного інтелекту в сфері туризму є Китай, Японія, США та Сінгапур. Можливості у застосуванні штучного інтелекту відкривають в історії індустрії туризму нову сторінку, де ядром інноваційних рішень вважається Китай. InterContinental Hotels & Resorts представила номери з технологією штучного інтелекту. Розумні номери на базі технологій штучного інтелекту розроблені Baidu спеціально для InterContinental Hotels & Resorts на платформі DuerOS Platform. Відмінність розумних номерів від традиційних полягає в тому, що вони реагують на голосові команди, роблять більш зручною взаємодію людини з комп'ютером, а перебування в номері – більш комфортним. Таке вирішення удосконалює систему готельного менеджменту, даючи змогу більш ефективно працювати з кастомізованою інформацією.

Про вдосконалення штучного інтелекту та розширення сфер використання роботів говорять чи не з моменту їхньої появи, але натепер задуми видаються настільки реальними, як ніколи. Інноваційним застосуванням роботів у туризмі вважається Travelmate, робот-чемодан, який позбавляє клопоту від подорожей. Валіза здатна самостійно слідувати за своїм власником, використовуючи технологію виявлення зіткнень та можливості повороту на 360 градусів, усуваючи необхідність переносити корпус.

*Технологія «Інтернет речей» (IoT).* Ринок «Інтернету речей» в даний час переживає період бурхливого зростання. Сукупний середньорічний темп зростання даного сегмента в період з 2015 по 2021 рік становить 23 %. За прогнозами аналітиків, з приблизно 28 млрд підключених пристроїв по всьому світу, до 2021 року, біля 16 мільярдів будуть пов'язані з IoT. Наведемо можливості IoT у туризмі: особистий контроль; «безшовна» подорож; розумна економія енергії; технічне обслуговування та ремонт, що створює ідеальний баланс між отриманням максимальної вартості та збереженням безпеки.

*Голосовий контроль.* Голосові технології – ефективно розпізнавання мови дає змогу оптимізувати безліч процесів. Хаби, смарт-телевізори та персональні комп'ютери розуміють людську мову та реагують на прості голосові команди відповідним чином. Голосовий контроль працює за допомогою поєднання штучного інтелекту, підключення до Інтернету та в деяких випадках Інтернету речей (IoT). Голосові технології в туризмі застосовуються за

такими аспектами, як гіперперсоналізація, інформаційне забезпечення, обслуговування клієнтів.

*Біометричні технології* – це сучасна інформаційна технологія ідентифікації особистості, заснована на аналізі унікальних біометричних параметрів людини. Принцип дії біометрії визначає послідовність та зміст наступних етапів: реєстрація ідентифікаторів у комп'ютерній базі біометричної системи; виокремлення системою унікальних ознак пред'явленого ідентифікатора; порівняння ідентифікатора із зареєстрованим в базі; заключення про збіг ідентифікаторів та передача рішень системам контролю доступу.

З урахуванням особливостей цифровізації ринку України та тенденцій розвитку індустрії туризму, можна припустити, що в перебігу найближчих 2-3 років дана сфера вийде на новий рівень розвитку. До категорії чинників, що підтримують розвиток вітчизняної індустрії туризму і процесів цифровізації в ній, можна віднести: ізоляцію від трансферу технологій, що примушує бізнес до фінансування та впровадження вітчизняних розробок; ефект «низької бази», здатний різко оптимізувати бізнес-процеси за рахунок модернізації і впровадження інформаційних технологій; перспективи зміни бізнес-моделей, які обумовлюють створення нових послуг.

Таким чином, цифрова економіка є одним із найважливіших чинників економічного зростання та формування нової якості життя. При цьому можна відзначити тенденції «The digitalization of business» в індустрії туризму, що є досить перспективним при укрупненні бізнесу, застосуванні нових технологічних рішень, використанні систем динамічного пакетування в реальному часі, нових сервісів бронювання, онлайн-сервісів для прямих продажів туристам окремих послуг і турпакетів з можливістю самостійного конструювання туру, систем управління готелями, рішень на основі Big Data з прогнозування попиту та управління ціноутворенням. У компаній, які пропонують максимально кастомізований процес взаємодії з мандрівником збережеться лояльність покупців, зросте вартість бізнесу, примножиться конверсія і підвищиться рівень безпеки.

#### **Список використаних джерел:**

1. Малюта Л. Я., Шерстюк Р. П., Островська Г. Й. Event-менеджмент в індустрії туризму. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*. Вип. 6 (39). Кропивницький: ЦНТУ, 2021. С. 220–230. DOI: [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2021.6\(39\)](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2021.6(39))
2. Національна стратегія Індустрії 4.0, АППАУ. URL : <https://strategy.uifuture.org/kraina-z-rozvinutoyu-cifrovoyu-ekonomikoyu.html>
3. Садова Н. В. Вплив цифровізації на розвиток туристичної індустрії. *Ефективна економіка*. 2019. № 9. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7267>. DOI: [10.32702/2307-2105-2019.9.43](https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.9.43)

**Іванов Назар**  
*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі,  
м. Тернопіль  
Науковий керівник  
Горішна Г.П., викадач вищої  
категорії*

#### **НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

За останні роки інновації суттєво змінилась індустрія закладів харчування. Щоби бути провідним у своєму сегменті, необхідно постійно вводити інновації у сфері обслуговування.

Сучасні технології полегшують та покращують життя людей в різних сферах. Тому обираючи ресторан, ми звертаємо особливу увагу на асортимент запропонованих послуг.

Кожне підприємство намагається запропонувати цікаві новинки у сфері обслуговування та приготування страв, включаючи кейтерингове обслуговування. Відомо, що в ресторан гості приходять не лише для того, щоб смачно поїсти, а й приємно провести час.

Одна з інновацій в ресторанах полягає в тому, щоб показати меню прямо у вітрині ресторану. Для цього використовують електронне меню, QR-код.

Продуманий і цікавий дизайн інтер'єру ресторанів важливий, оскільки відвідувачі на це звертають увагу в першу чергу. Також вибір стилю залежить і від кухні: якщо відвідувач йде в східний ресторан, то відповідно він очікує побачити інтер'єр в східному стилі.

Китайський стиль в дизайні інтер'єру ресторану розкривається символікою драконів, китайськими ліхтариками, переважає червоний колір. Японський відрізняється зонуванням, фарфоровим посудом прикрашеним розписом, світильниками з бамбука.

Арабський інтер'єр можна впізнати по подушках на диванах і килимах. Безліч дизайнів ресторанів реалізовані в класичному стилі: фрески, колони, оксамитові штори, кришталеві люстри, гранітні або мармурові підлоги, гіпсове декорування, на столах свічки, біля дверей швейцар.

Важливо підібрати правильне освітлення, оскільки приглушене світло створює романтичну атмосферу, а яскраве підходить для святкової. Колірна палітра впливає на апетит споживачів.

У місті Тернопіль в ресторані «Стелла користується попитом електронне меню - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею. Даний заклад надає кейтерингові послуги обслуговування під час проведення свят.

Кейтеринг - це виїзне обслуговування поза межами ресторану. Сьогодні це надзвичайно вигідно, оскільки дозволяє залучити додаткових замовників, підвищуючи ефективність використання незадіяного виробничого ресурсного потенціалу та конкурентоспроможність закладу.

Кейтерингові послуги забезпечують повну організацію заходу, оренду столових меблів, посуду та спеціального обладнання (це можуть бути холодильники або особливі пристрої для того, щоб їжа залишалась завжди гарячою), святкове оформлення місця проведення заходу і приготування страв з ресторанного меню.

Отже, можемо зробити висновок, що інновації в готельно-ресторанних закладах мотивують фахівців до застосування сучасних форм обслуговування за межами закладів та впровадження актуальних питань інформаційно-комунікативних технологій в рекламі продукції.

#### **Список використаних джерел:**

1. Власова А. М., Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 1997.



Тернопіль, 2022