



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ
ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН



«Тренди гастрономії: від харчових технологій до ресторанних інновацій. Виклики та можливості»

**МАТЕРІАЛИ
V ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

30 КВІТНЯ

ТЕРНОПІЛЬ – 2025

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

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

**«ТРЕНДИ ГАСТРОНОМІЇ: ВІД ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ДО РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ.
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

МАТЕРІАЛИ
V ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

30 КВІТНЯ 2025 РОКУ

ТЕРНОПІЛЬ

2025

УДК 640.4(477.83/86)(06)

Тренди гастрономії: від харчових технологій до ресторанних інновацій. Виклики та можливості. - Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції – Тернопіль, Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі», 2025. – 97 с.

Науковий комітет конференції:

Голова – директор Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, кандидат педагогічних наук **Людмила КРУКЕВИЧ**.

Співголова – завідувач кафедри Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, д.е.н., доцент **Роман ШЕРСТЮК**.

Співголова - заступник директора з навчальної роботи Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, кандидат педагогічних наук **Тетяна КОГУТ**.

Організаційний комітет конференції:

Тетяна ДРОЗД – начальник відділу професійної, фахової передвищої, координаційної діяльності закладів вищої освіти та організаційної роботи управління професійної, фахової передвищої освіти, координаційної діяльності закладів вищої освіти, аналітичної роботи та управління фінансами бюджетної сфери департаменту освіти і науки Тернопільської обласної державної адміністрації, член наглядової ради.

Віталій МАРХИВКА – стейкхолдер, член Наглядової ради ТФКХТТ, директор пекарні «Ранет».

Богдан ЛОТОЦЬКИЙ - стейкхолдер, ФОП готельно-ресторанного комплексу «Женева». **Оксана СВИСТУН** – стейкхолдер, технолог ТОВ «Центр пекарів Аріанта».

Редакційна колегія: Людмила КРУКЕВИЧ, Тетяна КОГУТ, Ірина ПИРІГ, Ганна ГОРІШНА, Ольга СТЕЦЬ

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

Рекомендовано до друку методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі
Протокол № 9 від 13.05.2025 року

Комп'ютерна верстка: Ольга СТЕЦЬ

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯК ПЕРЕДУМОВА ЕФЕКТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ

Пономарьов Кирило ФОРМУВАННЯ СКЛАДОВИХ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СЕРЕД СТУДЕНТІВ...10	10
Когут Тетяна ПЕДАГОГІЧНА МАЙСТЕРНІСТЬ ЯК ВЕКТОР РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ВИКЛАДАЧА.....12	12
Бобровська Тетяна ВІЗУАЛІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ НА ЗАНЯТТЯХ УКРАЇНСЬКОЇ ЛІТЕРАТУРИ ЗА ДОПОМОГОЮ СЕРВІСУ CANVA.....13	13
Нікуліна Вікторія “ЗНАЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГА В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ”.....15	15
Шеременда Надія МЕТОДИЧНІ ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГІВ.....17	17
Краснощока Ольга «ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ ЧЕРЕЗ РОЗВИТОК ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГІВ».....19	19
Лисиканич Ольга «ПРОФЕСІЙНА МАЙСТЕРНІСТЬ ВИКЛАДАЧА ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВ’ЯЗБЕРЕЖУВАЛЬНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА».....20	20
Мучинська Ольга ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНІСТЬ В УМОВАХ РЕФОРМУВАННЯ ОСВІТИ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ.....23	23

СЕКЦІЯ 2

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Конопніцька Анастасія ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС НА ТЕРНОПІЛЬЩИНІ...25	25
Мироненко Катерина, Табаркевич Анастасія, Божик Олександра КРЕАТИВНІСТЬ ЛЮДСЬКОГО КАПІТАЛУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....27	27
Веретенніков Веніамін «МАРКЕТИНГОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»....30	30

Стоцька Софія-Іванна

ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ.....32

Тивонюк Володимир

ЯКІСТЬ ПОСЛУГ, ЗАДОВОЛЕНІСТЬ І ЛОЯЛЬНІСТЬ КЛІЄНТІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....34

Березівська Надія

КРИЗОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ: АДАПТАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО НЕСТАБІЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА.....36

Березівський Степан

ВПРОВАДЖЕННЯ РОЗУМНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПЕРСОНАЛІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ.....38

Войтусь Аліна

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ.....40

Король Олександр

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНО СТАЛОГО БІЗНЕСУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ.....41

Говда Ірина

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМАТИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....42

Яворська Галина

СТАЛИЙ РОЗВИТОК У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОФРЕНДЛІ ПРАКТИК ЯК СТРАТЕГІЯ КОНКУРЕНТНОЇ ПЕРЕВАГИ.....43

Купрата Діана

ОРГАНІЗАЦІЯ ІВЕНТ-ЗАХОДІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ М. ТЕРНОПІЛЬ.....45

Мільчук Вікторія

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ГАСТРОТУРУ ТЕРНОПІЛЬЩИНОЮ.....47

Чиншова Вікторія

ЕКО-ІНОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....48

Свящук Аліна

ВИКОРИСТАННЯ INSTAGRAM-БЛОГЕРІВ ТА ІНШИХ ІНФЛЮЕНСЕРІВ ДЛЯ ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАНУ.....50

Стець Ольга

ВПЛИВ ЛОКАЛЬНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРОДУКТІВ НА ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕГІОНУ: KEYС-АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКИХ ЕТНОРЕСТОРАНІВ.....51

Володимир Стібель

РОЛЬ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ФОРМУВАННІ КЛІЄНТСЬКОГО ДОСВІДУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....52

СЕКЦІЯ 3

ГОЛОВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЇХ ОСНАЩЕННЯ СУЧАСНИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ЛІНІЯМИ

Васильєв Валентин

«ВИКОРИСТАННЯ ГМО – ПИТАННЯ КОРИСНІ ЧИ ШКІДЛИВІ».....54

Лобода Єгор

«М'ЯСНІ СНЕКИ – ПРОДУКТИ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ».....55

Пиріг Ірина

ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ БЕЗ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ: СИРОЇДСТВО ТА
RAW-СТРАВИ В СУЧАСНОМУ МЕНЮ.....57

Кордівська Наталя

МАТЕМАТИКА В КУЛІНАРІЇ: НАУКА ЗА РЕЦЕПТАМИ.....59

Федорків Ганна

«АНГЛІЙСЬКА МОВА ЯК КЛЮЧОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ КУЛІНАРНИХ ІННОВАЦІЙ ТА
СВІТОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ».....60

Боровська Вікторія

ТЕХНОЛОГІЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ АЛЬТЕРНАТИВ У М'ЯСНИХ
ПРОДУКТАХ.....62

Градовий Олександр

СУХА ВОДА ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ В СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.....63

Кедись Світлана

РОЛЬ ФІЗИКИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.....65

Горват Даниїла

ІСТОРІЯ, СТРАВИ, СМАКИ ШЕВЧЕНКІВСЬКОЇ ЕПОХИ.....66

Фірман Зоряна, Лилик Каріна

СТРАВИ НА ГРИЛІ (ХОСПЕРІ) – СВІТОВИЙ ТРЕНД.....68

Бондарук Анастасія

СУПИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я: МІФИ ТА РЕАЛЬНІСТЬ.....69

Роман Дедюх

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ПІДХОДІВ ДО ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПІД
ЧАС ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ.....71

СЕКЦІЯ 4
ІННОВАЦІЇ ТА КРАФТ У ХЛІБОПЕКАРНОМУ ТА КОНДИТЕРСЬКОМУ
ВИРОБНИЦТВАХ

Донченко Наталія

«НЕТРАДИЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ. ВАФЕЛЬНИЙ ПАПІР».....73

Дерень Дмитро

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОТЕЇНОВИМ ПОРОШКОМ ЛЮПИНУ74

Кравець Тетяна

ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ЦЕЛІАКІЄЮ ТА ГЛЮТЕНОВОЮ НЕПЕРЕНОСИМІСТЮ.....75

Сукач Галина

КОЛАБОРАЦІЯ ТА ПАРТНЕРСТВО: МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ЗРОСТАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИКІВ ЧЕРЕЗ СПІВПРАЦЮ З ІНШИМИ ЛОКАЛЬНИМИ БІЗНЕСАМИ.....77

Соломія ЛЕВЕНЕЦЬ, Катерина ГУРАЛЬ

РОЛЬ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ У ФОРМУВАННІ СПОЖИВЧОЇ ЛОЯЛЬНОСТІ ДО КОНДИТЕРСЬКИХ БРЕНДІВ.....78

Засць Роман

«ІННОВАЦІЙНІ ТА КРАФТОВІ ПІДХОДИ У СТВОРЕННІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА НОВОГО ПОКОЛІННЯ».....80

Следь Катерина

«РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК».....81

Мартинюк В. А., Корбут А.М.

«АЛГОРИТМИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ ДО МІЖНАРОДНИХ ПРОФЕСІЙНИХ КОНКУРСІВ».....83

Савченко К. С.

БІОФОРТИФІКАЦІЯ ГАЛЕТНОГО ПЕЧИВА МІКРОВОДОРОСТЯМИ SPIRULINA PLATENSIS ТА CHLORELLA VULGARIS.....84

Гончарик Ольга

ІННОВАЦІЙНИЙ ТА КРАФТОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ХЛІБОПЕКАРНОГО ТА КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА.....86

Прокопишин Мар'яна

СТАРТАПИ У СФЕРІ КРАФТОВОГО ХЛІБОПЕКАРСТВА ТА КОНДИТЕРСТВА: ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ НОВОЇ ГЕНЕРАЦІЇ СПОЖИВАЧІВ.....88

Богач Яна

ОСОБЛИВОСТІ ЗМІНИ КОНСИСТЕНЦІЇ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ СОЛОДКИХ СТРАВ.....89

Морозюк Наталія

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ.....91

Лупиніс Анастасія

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....92

Слободян Людмила

ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА ПІД ЧАС ВІЙНИ.....94

Наталія ФАБ'ЯНЧУК

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ: ВПЛИВ НА
СМАКОВІ ЯКОСТІ ТА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ.....95

СЕКЦІЯ 1 ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯК ПЕРЕДУМОВА ЕФЕКТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ

Кирило Пономарьов
*Дніпровський технологіко-економічний
фаховий коледж*
Науковий керівник:
Олексій Котов *спеціаліст*
вищої категорії

ФОРМУВАННЯ СКЛАДОВИХ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СЕРЕД СТУДЕНТІВ

Мета дослідження - дослідити особливості формування складових здорового способу життя у студентів

Актуальність даної теми полягає в тому, що в даний час, зростає рівень захворюваності серед дітей, саме тому, необхідно впроваджувати культуру здорового способу життя, починаючи з дошкільного і шкільного віку.

В даний час все більшої популярності набуває прагнення до здорового способу життя. Здоровий спосіб життя (ЗСЖ) активно пропагується як в телепередачах, так і в повсякденному житті кожної людини. Однак, незважаючи на активну пропаганду ЗСЖ далеко не всі слідують його нормам. Це система життєвих цінностей спрямованих на те, щоб вести активний спосіб життя, правильно харчуватися і тим самим запобігати захворюванням і підвищувати природну опірність організму.

Варто зауважити, що чотири роки в Україні діє програма валеологічної освіти для молоді. Це дуже незначний термін, який не дозволяє зробити ґрунтовні висновки про якість одержаної освіти та результати. Але ніхто не сумнівається в тому, що такі знання дуже потрібні. Адже валеологія це не просто шкільний предмет, а своєрідна філософія здорового способу життя, це той предмет, який має дати не тільки знання про власний організм, а й сформувати навички життя у напрямі зміцнення та збереження здоров'я.

Стан здоров'я кожної людини знаходиться в його руках. Про це говорять дані Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я.

Для того щоб бути здоровим, недостатньо тільки займатись спортом, треба дотримуватись багатьох різних правил. В роботі досліджено не всі компоненти ЗСЖ, їх існує велика кількість. Перераховані тільки основні, яких простіше за все дотримуватися і вони є основою ЗСЖ.

На здоров'я людини впливають такі складові, а саме:

Таблиця 1. Складові здорового способу життя серед студентів

Спосіб життя	Фактори впливу
Їжте вітаміни – будете здорові.	Важливою складовою здорового способу життя є помірне і збалансоване харчування. Те, що ми їмо прямо пов'язане з тим, як ми себе почуваємо. Зловживання «фастфудом», тютюнопалінням та алкоголем веде до погіршення зовнішнього вигляду, ослаблення захисних функцій організму і раннього старіння організму.
Заняття фізкультурою та спортом.	Важливою складовою ЗСЖ так само можна назвати рухову активність. Кожному організму потрібна достатня рухова активність, загартовування, обтирання, обмивання холодною водою, а також дотримання особистої гігієни.
Вірне розподілення	Розпорядок в діях та в їх виконання в один і той же час допомагає

режиму дня	мати добру пам'ять, виховує силу волі і привчає до дисципліни. Людина яка дотримується розпорядку дня, завжди бадьора, енергійна та життєрадісна.
Сон та відпочинок	За довгий час всі наші клітини, які без відпочинку працювали на нас, просто гинуть, а від цього нам хочеться спати. В час сну клітини відновлюються тому хороший сон один з найголовніших ознак ЗСЖ.
Загартовування	Поступова адаптація організму до умов навколишнього середовища, які постійно змінюються. Процедури не лише зміцнюють імунітет, а й позитивно діють на нервову систему, покращують обмін речовин та кровообіг, збільшують силу м'язів, надають тону, нормалізують артеріальний тиск.
Відмова від шкідливих звичок.	«Курити шкідливо, пити противно, а вмирати здоровим -шкода!» Свідчить жарт та в ту ж годину сумна поговорка.

Було проведено опитування серед студентів ДТЕФК, щодо їхнього відношення до складових здорового способу життя. Опитано було 50 респондентів серед III курсів.

Аналіз показав що не всі студенти мають знання про індивідуальні особливості свого організму, в силу чого дитина не може збудувати раціональний раціон, який би співпадав його способу життя. Підлітки не володіють методами оцінки рівня свого здоров'я, не можуть оцінити свій стан в теперішній час та в залежності від цього – визначити для себе оптимальний режим життєдіяльності, а також скласти потрібний раціон харчування.

Здорова їжа – це та, яка вирощена в нормальних екологічних умовах, без ГМО, і без домішок вже при процесі приготування. Правильне харчування - це запорука здоров'я і гарного самопочуття.

Для хорошого самопочуття і міцного здоров'я дуже важливо правильно харчуватися. Здорове харчування і правильно складений раціон дозволять не тільки вирішити проблему зайвої ваги, а ще оздоровити весь організм, наповнити його енергією і підняти імунітет. Саме в цьому і полягають цілі та завдання здорового харчування.

Людина отримує запас життєво необхідних вітамінів, мікроелементів, білків, жирів, вуглеводів.

Здоровий спосіб життя - означає розумне використання свого життєвого потенціалу, а також дотримання науково обґрунтованих рекомендацій Всесвітньої організації охорони здоров'я та інших медичних організацій. Його необхідність виходить із того, що багато причин пошкодження стану здоров'я можна уникнути.

Загальні рекомендації щодо раціону харчування (сніданок, обід, полуденок і вечеря),

-перший сніданок має бути ситним. Він може включати в себе молочні каші, овочеві страви, рибні або м'ясні страви з гарніром.

- другий сніданок повинен бути малокалорійним.

- обід повинен бути повноцінним та включати в себе першу та другу страву, напій.

- вечеря зазвичай повинна складатись з овочевих, сирних та яєчних страв.

- а також якщо захотіли ввечері їсти ми можемо випити склянку йогурту або кефіру.

Давно встановлено, що з неправильним харчуванням пов'язано 60% випадків виникнення ракових захворювань у жінок, і 40% - у чоловіків. Основою положенням аспектом в лікуванні від раку є саме харчування! Саме тому ми можемо поради такі заходи:

Почати правильно харчуватися не так важко, як здається на перший погляд. Більш того, це можна робити просто і смачно. Вище наведені поради можуть стати першою сходинкою на шляху до здорового способу життя.

В першу чергу слід провести ревізію в холодильнику і позбутися від усього жирного, солоного, продуктів з ароматизаторами і барвниками (йогурт з наповнювачем, ковбаса, майонез, кетчуп, кондитерські вироби з кремом, напівфабрикати і т.д.).

Далі холодильник слід наповнити сезонними овочами та фруктами, м'ясом індички, курки, кролика, нежирними частинами свинини і рибою.

У готуванні потрібно віддавати перевагу духовці – це не тільки зробить страви більш соковитими і корисними, а й заощадить багато часу.

Полюбіть каші: кус-кус, бурий рис, булгур.

Макарони слід замінити на пасту твердих сортів і рисову локшину.

Солодощі не повинні завдавати шкоди здоров'ю, слід віддавати переваги таким смаколикам, як: виробам з мигдального, кокосового, лляного та рисового борошна, зефір, цукерки із сухофруктів, морозиво смузі, цукати (цільні).

Солоні і консервовані овочі потрібно замінити на квашені.

Отже доречний вислів відомого українського лікаря Амосова Миколи Михайловича *«Щоб бути здоровим, потрібно власні зусилля, постійні й значні. Замінити їх не можна нічим»*

Список використаної літератури:

1. Бойченко Т. Є. Інтегративний освітній курс валеології на світоглядно-методологічних засадах українознавства (назва умовна). Видання на стадії друку. Рукопис, люб'язно наданий автором праці для бібліотеки УІСД, 1999. — 192 с.
2. Головаха Є. І., Паніна Н. В. Соціальне самопочуття населення України / Українське суспільство на порозі третього тисячоліття / Під ред. М. О. Шульги. — К.: Ін-т соціології НАН України, 1999. — С. 398—409.
3. Формування здорового способу життя молоді: проблеми і перспективи. О.Яременко, О.Балакірева, О.Вакуленко та ін. — К.: Український ін-т соціальних досліджень, 2000

УДК 37.018.4

Тетяна КОГУТ

*к. п. н., заступник директора з
навчальної роботи Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі, м. Тернопіль*

ПЕДАГОГІЧНА МАЙСТЕРНІСТЬ ЯК ВЕКТОР РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ВИКЛАДАЧА

Одним із найважливіших обов'язків педагогічних та науково-педагогічних працівників є постійне підвищення свого професійного і загальнокультурного рівня та педагогічної майстерності забезпечувати безперервний професійний розвиток; настановленням і особистим прикладом утверджувати повагу до суспільної моралі та суспільних цінностей, зокрема правди, справедливості, патріотизму, толерантності, працелюбства [1, с. 60].

Тільки своїм особистим прикладом викладач може виховувати сумлінність, дисциплінованість, прагнення до самовдосконалення, сприяти розвитку здібностей здобувачів освіти. Викладач повинен постійно підвищувати свою педагогічну майстерність, не зупинятися на досягнутому, оволодівати новітніми освітніми технологіями. Своєю працею викладач має сприяти розвитку у здобувачів освіти захоплення своїм навчанням та працею, діяти, щоб кожен випускник закладу фахової передвищої освіти міг знайти своє місце у цьому світі і самореалізуватися [3, с. 270-274].

Формуванню спеціальних компетентностей здобувачів освіти сприяють професійне зростання, розвиток педагогічної майстерності, творча ініціатива педагогічних працівників, удосконалення форм і методів підвищення кваліфікації. З цією метою у методичному кабінеті працюють постійно діючий науково-педагогічний семінар «Педагогічні технології» і Школа педагогічної майстерності [2, с. 27-28].

Важливими організаційними заходами у роботі методичного кабінету коледжу є організація семінарів, зустрічей із науковцями, відомими особистостями у Школі педагогічної майстерності; організація роботи з питань впровадження у практику дієвих

форм підвищення професійної майстерності викладачів; організація роботи з наставництва, закріплення молодих спеціалістів за досвідченими педагогами; допомога педагогам коледжу в координації форм і методів роботи та самоосвіти, спрямованої на підвищення педагогічної майстерності та вдосконалення фахової підготовки викладачів; виявлення інноваційного педагогічного досвіду та сприяння щодо його застосування і впровадження в освітній процес.

Про ключову роль педагогічної майстерності, особистості викладача в освітньому процесі свідчить тематика занять у Школі професійної майстерності: професіоналізм як мета неперервного професійного зростання викладача; відвідування занять з використанням інноваційних технологій у досвідчених викладачів; тренінг «Упевненість у собі як показник компетентності педагога»; круглий стіл «Формування індивідуального професійного стилю педагога через впровадження прогресивних освітніх технологій» та інші.

Формуванню педагогічної майстерності у коледжі передбачено питання у змісті роботи постійно діючого науково-педагогічного семінару «Педагогічні технології»: творча майстерня педагога у форматі нового педагогічного мислення; професійний імідж викладача як складова його педагогічної майстерності.

Повністю розділяємо думку колег у тому, що наші випускники житимуть у якісно новому суспільстві. Студенти, перш за все, мають оволодіти ключовими і предметними компетентностями та наскрізними вміннями, необхідними життєвими і соціальними навичками, що забезпечують їм готовність до життя в демократичному й інформаційному суспільстві [4, с.27].

Отже, педагогічна майстерність є вектором розвитку професійної культури викладача, реалізацією мети його неперервного професійного зростання, демонструванням свого власного прикладу у вихованні здобувачів освіти із врахуванням сучасних суспільних викликів.

Список використаних джерел

1. Стаття 62, Закон України «Про фахову передвищу освіту», відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 30, С. 60.
2. Тетяна Когут. Спеціальні компетентності як важлива передумова ефективного забезпечення якості освіти. Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та стратегії розвитку підприємництва, торгівлі і маркетингу в умовах сучасного ринку», Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, Тернопіль – 2025, С. 27-28.
3. Тетяна Когут. Роль особистості викладача у вивченні іноземних мов. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Мова і міжкультурна комунікація: теорія і практика», Полтавський державний аграрний університет, Полтава – 2023. С. 270-274.
4. Світлана Стелла. Формування операційно-діяльнісної складової готовності майбутнього педагога до інноваційної професійної діяльності. Фахова передвища освіта, Київ, - 1 (48), 2019, С. 27.

Тетяна БОБРОВСЬКА
викладач української мови
та літератури,
Тернопільський фаховий
коледж харчових
технологій і торгівлі,
м. Тернопіль

**ВІЗУАЛІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ НА ЗАНЯТТЯХ УКРАЇНСЬКОЇ
ЛІТЕРАТУРИ ЗА ДОПОМОГОЮ СЕРВІСУ CANVA**

У сучасних умовах розвитку освіти особливу увагу привертає проблема ефективного засвоєння великого обсягу інформації здобувачами освіти. Традиційні методи навчання поступово втрачають свою дієвість, що обумовлює потребу у впровадженні нових підходів. Одним із таких підходів є використання візуалізації навчального матеріалу, яка сприяє кращому розумінню, запам'ятовуванню та застосуванню знань на практиці. Візуальні засоби не лише полегшують сприйняття складних понять, а й підвищують загальну мотивацію здобувачів освіти.

Використання візуалізації на заняттях української літератури сприяє глибшому розумінню текстів, активізації емоційного сприйняття та розвитку аналітичного мислення. Візуальні методи дозволяють структурувати навчальний матеріал, полегшити запам'ятовування складних літературних понять і процесів.

Одним із найефективніших інструментів для візуалізації навчального матеріалу на заняттях української словесності є онлайн-платформа Canva. Вона дозволяє створювати постери, презентації, колажі, схеми сюжетних ліній, хронологію подій, таблиці характеристик героїв, інфографіку, ментальні карти, ілюстрації до конкретних уривків твору, буктрейлери, комікси, тощо.

Наприклад, під час вивчення біографії Лесі Українки доречно простежити вплив оточення, у якому зростала майбутня письменниця, на формування її світогляду і творчих орієнтирів. На цьому етапі роботи варто розпочати із ментальної карти, досліджуючи різні аспекти, які впливали на життєві рішення Лесі Українки.

Використовуючи Canva, можна створити інфографіку, що ілюструє ключові риси персонажів твору (образ Мавки, Лукаша, Килини, дядька Лева, матері). Створення постера до твору може бути цікавим творчим завданням для здобувачів освіти. Вони мають продумати як краще подати інформацію через образи, колір, форму та композицію, як правильно передати основну ідею твору, символіку.

Canva дає змогу створювати ілюстрації до ключових сцен твору, що дозволяє залучити здобувачів до більш глибокого емоційного сприйняття матеріалу. Ілюстрації можуть бути як класичними, так і сучасними. Наприклад, здобувачі освіти вибирають одного із персонажів драми-феєрії «Лісова пісня» і створюють його образ у стилі сучасного мистецтва, обгрунтовуючи чому обраний стиль найбільше відповідає характерам цих персонажів.

Уміння структурувати великий обсяг інформації є важливою навичкою, яку здобувачі освіти розвивають при створенні хронології подій, яка відображає основні етапи розвитку сюжету. Не менш цікавою й ефективною формою роботи, яка допомагає здобувачам освіти краще засвоювати навчальний матеріал через творчість та асоціативне мислення є створення кросенсів. Студенти за допомогою зображень відтворюють зміст твору, окремої теми чи біографії письменника.

Використання візуалізації на заняттях української літератури допомагає викладачу не лише формувати читацький інтерес, а й розвивати у здобувачів освіти низку важливих умінь, зокрема: самостійно визначати проблеми та критично їх аналізувати; працювати з текстом: добирати факти, художні деталі, асоціації, аналізувати їх, робити висновки й узагальнення, порівнювати з іншими героями, творами чи видами мистецтва; ефективно взаємодіяти в колективі під час розв'язання проблемних завдань; правильно, логічно, аргументовано висловлювати власні думки; творчо підходити до виконання завдань: знаходити нестандартні рішення, проводити паралелі із сучасністю, висловлювати емоційну оцінку, проектувати життя літературних героїв у сучасному світі, інтерпретувати вчинки персонажів та давати їм поради; добирати мовно-виражальні засоби відповідно до мети й ситуації спілкування; розвивати навички цифрової грамотності. Це сприяє підвищенню мотивації та активності на заняттях.

Таким чином, візуалізація на заняттях української літератури є важливим засобом підвищення ефективності навчального процесу, відкриває нові можливості для викладача у формуванні глибокого і усвідомленого сприйняття літератури.

Список використаних джерел

1. Богосвятська А.-М. Кроссенс на уроках літератури. З досвіду освоєння. URL: <https://bogosvyatska.com/2019/03/19/кроссенс-на-урокахлітератури-з-досв/>
2. Буктрейлери та скрайбінги до уроків | mysite – Wix.com. URL: <https://alina09v.wixsite.com/mysite/buktrejleri>
3. Використання сучасних форм і методів навчання на різних етапах уроків української мови і літератури в закладах загальної середньої освіти. 2020. URL: <https://naurok.com.ua/vikoristannya-suchasnih-form-i-metodivnavchannya-na-riznih-etapah-urokiv-ukra-nsko-movi-i-literaturi-v-zakladahzagalno-seredno-osviti-144705.html>
4. <https://www.canva.com> — офіційний сайт платформи Canva.

Нікуліна Вікторія

кандидат економічних наук, доцент

Тернопільський фаховий

коледж харчових технологій і

торгівлі, м.Тернопіль

“ЗНАЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГА В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ”

Сучасні освітні виклики вимагають від педагога бути компетентним у сфері педагогічної діяльності. Тому важко переоцінити значення професійних компетентностей педагога в освітньому процесі. Розглянемо поняття ключових компетентностей.

Ключовими компетентностями сучасного педагога є:

- ✓ навчання упродовж життя;
- ✓ спілкування державною мовою;
- ✓ знання іноземних мов;
- ✓ інформативно-цифрова компетентність;
- ✓ соціальна та громадська компетентність;
- ✓ ініціативність і підприємливість;
- ✓ обізнаність та самовираження;
- ✓ екологічна грамотність та здоровий спосіб життя.

Своє поширення компетентнісно-орієнтована концепція освіти отримала ще у 80-хх р.р минулого століття. Це поняття ввели британські вчені Е .Холмс, М. Туін, С. Тернетс.

На сьогодні компетентність можна розглядати як суму професійних знань, наявність яких дозволяє розв'язувати різноманітні завдання, попередньо ідентифікуючи їх. Компетентність пов'язана з комплексним потенціалом фахівця. Цей потенціал забезпечує можливості реалізації його як успішного професіонала.

Самоменеджмент також є важливою характеристикою чинника особистісного саморозвитку як викладача, так і здобувача освіти. Саме він дозволяє контролювати свої емоції, дисциплінує, дозволяє підвищувати продуктивність праці через чітку постановку цілей; через систематичне планування подій, активностей, часу.

Для України як європейської держави важливими є напрацювання у цій сфері вченими розвинених європейських країн. Наведемо приклад класифікації основних компетентностей за системою, яка розповсюджена в Австрії.

Тут виділяють 4 основні блоки компетентностей:

- ✓ предметні компетентності;
- ✓ особистісні компетентності;
- ✓ соціальні компетентності;
- ✓ методологічні компетентності.

Звернемося до досвіду Фінляндії у питаннях компетентностей. Фінська система компетентностей базується на:

- ✓ пізнавальній компетентності;
- ✓ соціальній компетентності;
- ✓ комунікативній компетентності;
- ✓ навчальній компетентності;
- ✓ педагогічній компетентності.

Німеччина ставить в основу інтелектуальні знання; соціальну компетентність; навчальну компетентність.

За класифікацією науковиці Валентини Саюк [3, с.245], професійні компетентності викладача на сучасному мають такі складові:

- ✓ ціннісні орієнтації;
- ✓ фахові та функціональні знання;
- ✓ фахові уміння та навички;
- ✓ особисті якості, які спрямовані на результативну професійну діяльність.

Компонентами професійних компетентностей сучасного викладача , за твердженням науковців Раковець О. та Раковець С.[2, с.52] вважають:

- ✓ мотиваційну;
- ✓ когнітивну;
- ✓ операційну;
- ✓ особистісну.

Надзвичайно важливими видами професійних компетентностей в сучасних умовах, за твердженням педагогині Тетяни Пашенко [1, с.168] є:

- ✓ мотиваційні;
- ✓ предметні;
- ✓ дидактичні;
- ✓ методичні;
- ✓ комунікативні;
- ✓ управлінські;
- ✓ проєктні.

Професійна компетентність викладача – це забезпечення якісного викладання та методичний супровід освітнього компонента освітньої програми. Сучасний викладач, на нашу думку, має володіти професійними знаннями (предметом та методикою його викладання). Бути практиком в умовах сучасних викликів– означає планувати та реалізовувати навчальний процес, створювати освітнє середовище, оцінювати результати діяльності здобувачів та здійснювати їхню всебічну підтримку. Окрім цього, має відбуватися постійний всебічний професійний розвиток педагога. Процес підвищення кваліфікації викладача у сучасних умовах має бути спрямований на засвоєння нових методів, форм, нових практик в освітньому процесі.

Отже, професійна компетентність сучасного педагога – це властивість особистості, яка здійснює педагогічну діяльність як збалансованому комплексу методологічних, методичних, організаційних, предметно-галузевих знань. Мова йде про максимальний розвиток та використання необхідних педагогічних здібностей. В сучасних умовах воєнного стану від викладача вимагається наявність педагогічного такту, толерантність, доброта, спостережливість та уважність.

Список використаних джерел:

1.Пашенко Тетяна Технологічні аспекти розвитку професійної компетентності педагогічних працівників фахових коледжів / Монографія . Система розвитку професійної компетентності педагогічних працівників фахових коледжів в умовах пандемії, воєнного та повоєнного часу. Київ - 2023, с.160- 203.

2.Раковець Оксана, Раковець Степан Компетентність педагога як основа його професійної майстерності // Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології.- 2021.- №1(105).- с.50-59.

3.Саюк Валентина Професійна компетентність викладачів закладів вищої освіти та її розвиток у системі післядипломної освіти/Монографія Київ -2018- с.244-277.

УДК 377.112.4.

Надія Шеремenda

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

МЕТОДИЧНІ ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГІВ

У сучасних умовах трансформації освітнього середовища України, особливо в закладах фахової передвищої освіти, виникає необхідність впровадження методичних інновацій. Ці інновації сприяють формуванню та розвитку професійних компетентностей педагогів, що є ключовим фактором забезпечення якості освіти.

Методичні інновації у педагогічній діяльності — це свідоме оновлення змісту, методів і форм організації освітнього процесу з метою підвищення його ефективності. Серед основних типів методичних інновацій, які активно впроваджуються у фаховій передвищій освіті, можна виділити:

- інтерактивні методи навчання (метод кейсів, дебати, ігрове моделювання);
- технології змішаного навчання (поєднання очного та дистанційного форматів);
- дистанційні платформи (Moodle, Google Classroom, Microsoft Teams);
- використання цифрових інструментів (Padlet, Kahoot, Mentimeter, Jamboard);
- STEM-освіта та проєктна діяльність як метод формування міждисциплінарних компетентностей [1, 3].

Такі підходи не лише оновлюють саму методику викладання, але й дозволяють переосмислити роль викладача як фасилітатора та ментора.

Формування професійних компетентностей викладача відбувається через взаємодію низки факторів: особистісного розвитку, педагогічного досвіду, адаптації до технологічних змін та готовності до інноваційної діяльності. Методичні інновації дають змогу цілеспрямовано формувати такі ключові компетентності:

- педагогічна – через використання варіативних методів і засобів викладання;
- інформаційно-цифрова – через роботу з платформами дистанційного навчання, цифровими ресурсами та електронними журналами;
- комунікативна – за рахунок організації навчального діалогу, зворотного зв'язку та взаємодії в освітньому середовищі;
- психолого-педагогічна – через роботу з різними категоріями здобувачів освіти, зокрема в умовах інклюзії та ментального навантаження [2, 4].

Успішна реалізація інноваційного підходу неможлива без готовності викладача до постійного професійного розвитку, що також є невід'ємною складовою компетентнісного підходу.

Багато українських коледжів сьогодні демонструють приклади ефективного впровадження методичних інновацій. Наприклад:

- У Львівському фаховому коледжі ІТ активно використовуються навчальні симулятори, що моделюють реальні виробничі ситуації [5].

- Київський політехнічний фаховий коледж реалізує модель «перевернутого класу», що дозволяє здобувачам освіти самостійно опрацьовувати теоретичний матеріал вдома, а практику – у аудиторії.
- У Черкаському кооперативному економіко-правовому фаховому коледжі викладачі впроваджують модульне навчання із застосуванням LMS Moodle.

Ці приклади свідчать, що методичні інновації сприяють не лише підвищенню якості викладання, а й формують мотивацію здобувачів освіти до самостійного навчання та розвитку.

Методичні інновації є не просто сучасним трендом у сфері освіти, а й необхідністю для закладів фахової передвищої освіти в умовах стрімких змін у суспільстві та на ринку праці. Викладачі коледжів мають не лише передавати знання, а й формувати у здобувачів освіти критичне мислення, здатність до самостійного прийняття рішень, адаптивність і гнучкість — усі ці якості безпосередньо залежать від професійних компетентностей педагогів.

Інноваційна методика викладання, інтеграція цифрових технологій, гнучкі освітні траєкторії та індивідуалізований підхід до здобувачів освіти стають ключовими факторами якісної освіти. Водночас упровадження методичних інновацій повинно супроводжуватись системною підтримкою викладача: наданням можливостей для професійного зростання, доступом до навчальних платформ, ресурсів та фахових спільнот.

Не менш важливо, що методичні інновації змінюють роль викладача — він стає не джерелом інформації, а модератором і наставником, який допомагає здобувачам освіти орієнтуватися у сфері знань і технологій.

Отже, впровадження методичних інновацій в діяльність викладачів коледжів є необхідною умовою ефективного формування професійних компетентностей. Саме вони забезпечують не лише якісну підготовку фахівців, а й конкурентоспроможність національної системи освіти в глобальному вимірі.

Список використаних джерел

1. Інститут цифровізації освіти НАПН України. Цифрова компетентність вчителя 2025: формуючи майбутнє освіти. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://iitlt.gov.ua/tsyfrova-kompetentnist-vchytelia-2025-for-2/>.
2. Інститут модернізації змісту освіти. Відбулася Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології та методики в системі освіти: досвід, проблеми та перспективи». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://imzo.gov.ua/2025/04/09/vidbulasia-vseukrains-ka-naukovo-praktychna-konferentsiia-innovatsiyni-tekhnologii-ta-metodyky-v-systemi-osvity-dosvid-problemy-ta-perspektyvy/>.
3. Міністерство освіти і науки України. Україна на Bett 2025: інновації, міжнародне партнерство та цифрове майбутнє освіти. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/news/ukraina-na-bett-2025-innovatsii-mizhnarodne-partnerstvo-ta-tsyfrove-maibutnie-osvity>.
4. Інститут модернізації змісту освіти. Трансформаційні процеси професійного розвитку педагогів в умовах освітніх інновацій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://imzo.gov.ua/2024/04/01/transformatsiyni-protsezy-profesiynoho-rozvytku-pedahohiv-v-umovakh-osvitnikh-innovatsiy/>.
5. Білоцерківський фаховий коледж сервісу та дизайну. Стратегія цифрової трансформації Білоцерківського фахового коледжу сервісу та дизайну на 2025-2028 роки. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bcsd.org.ua/doc/Strategiya25.pdf>.

Краснощока Ольга
спеціаліст першої категорії
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,
м. Тернопіль

«ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ ЧЕРЕЗ РОЗВИТОК ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПЕДАГОГІВ»

У сучасному освітньому просторі фізичне виховання виступає ключовим елементом всебічного розвитку здобувачів освіти, сприяючи зміцненню їхнього здоров'я та формуванню відповідального ставлення до здорового способу життя. На тлі тривожної тенденції зниження рухової активності серед молоді, зростає критична важливість ролі кваліфікованого педагога фізичного виховання. Саме від його професійної майстерності залежить якість навчального процесу, рівень зацікавленості учнів та їхні досягнення у фізичному розвитку. Незважаючи на значну увагу науковців до питань педагогічної компетентності, комплексна оцінка впливу різноманітних професійних якостей викладача фізичної культури на загальну ефективність фізичного виховання в освітніх закладах потребує подальшого поглибленого вивчення.

Ефективність фізичного виховання є багатограним поняттям, на яке безпосередньо впливає рівень професійної підготовки педагога. Ключовими складовими цієї підготовки, що визначають якість навчального процесу, є:

Глибокі фахові знання: Педагог повинен володіти ґрунтовними знаннями з теорії та методики фізичної культури, анатомо-фізіологічних особливостей організму, біомеханіки рухів, спортивної медицини та принципів здорового способу життя, вміло інтегруючи їх у практичну діяльність.

Передові методичні навички: Вчитель має бути здатним розробляти дієві навчальні програми та плани занять, застосовувати широкий спектр сучасних методів і засобів навчання, враховуючи індивідуальні потреби та можливості учнів. Особливо цінним є використання інноваційних підходів, таких як ігрові, проблемно-пошукові та проєктні методи.

Психолого-педагогічна майстерність: Встановлення позитивного емоційного клімату, мотивація учнів до фізичної активності, формування стійкого інтересу до занять, розвиток їхньої самостійності та відповідальності є важливими аспектами роботи педагога. Він повинен розуміти вікові особливості учнів, володіти навичками ефективної комунікації та вміти розв'язувати конфлікти.

Ефективна комунікація: Здатність налагоджувати контакт з учнями, їхніми батьками, колегами та адміністрацією школи є запорукою успішної педагогічної діяльності. Вчитель повинен чітко доносити інформацію, надавати конструктивний зворотний зв'язок та заохочувати активну участь у спортивному житті школи.

Організаторські здібності: Вміння планувати та координувати навчально-виховний процес, організовувати спортивні заходи та забезпечувати безпеку учнів під час занять є необхідними складовими професійної компетентності.

Здатність до саморефлексії та професійного зростання: Постійний аналіз власної діяльності, виявлення потреб у професійному розвитку, прагнення до самовдосконалення та впровадження нових педагогічних ідей є важливими характеристиками сучасного педагога.

Підвищення ефективності фізичного виховання в освітніх закладах безпосередньо залежить від цілеспрямованого розвитку професійних компетентностей педагогів. Цьому сприятиме:

- Систематичне підвищення кваліфікації через різноманітні форми навчання.
- Активна участь у науково-методичних заходах та обмін досвідом.
- Створення сприятливих умов для самоосвіти та професійного розвитку.
- Інтеграція сучасних інформаційних технологій у навчальний процес.

- Забезпечення методичної підтримки та наставництва.
- Стимулювання педагогічної творчості та інноваційної діяльності.

Професійні компетентності педагогів фізичного виховання є визначальним фактором ефективності фізичного виховання в закладах освіти. Розвиток фахових знань, методичних навичок, психолого-педагогічної майстерності, комунікативних та організаторських здібностей, а також здатності до саморефлексії є ключовими напрямками підвищення якості навчального процесу, зростання мотивації здобувачів освіти та досягнення ними високих результатів у фізичному розвитку та зміцненні здоров'я. Інвестування в професійний розвиток викладачів фізичної культури є стратегічно важливим для модернізації системи фізичного виховання та забезпечення здорового майбутнього молодого покоління.

Список використані джерела

1. Кузьмінський, А. І. (2007). *Педагогіка вищої школи*. Знання.
2. Лук'янова, Л. Б. (2010). Професійна компетентність педагога: сутність, структура, шляхи розвитку. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Педагогіка*, 1, 135-140.
3. Петров, І. І. (2015). *Теорія та методика фізичного виховання*. Олімпійська література.
4. Сидоренко, О. П. (2018). *Сучасні технології у фізичному вихованні школярів*. Педагогічна думка.

Лисиканич Ольга
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль
керівник фізичного виховання,
викладач вищої категорії

«ПРОФЕСІЙНА МАЙСТЕРНІСТЬ ВИКЛАДАЧА ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖУВАЛЬНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА»

Збереження здоров'я здобувачів освіти – один із найактуальніших викликів сучасної освіти. За даними МОЗ України, близько 90% здобувачів освіти мають відхилення в здоров'ї, а кожний третій студент страждає від кількох хвороб. Така статистика свідчить, що формування здорового способу життя у навчальному середовищі стало завданням національного масштабу. Сучасна освіта повинна створити умови, де здобувачі освіти природно й системно засвоюють навички фізичного загартування і психологічної стійкості, а також розуміють цінність власного здоров'я. У цьому контексті роль вчителя фізичної культури як фахівця, що не лише проводить заняття, а й надихає прикладом і знаннями, є надзвичайно важливою.

Здоров'язбережувальне освітнє середовище – це комплекс умов навчально-виховного процесу, спрямований на збереження та зміцнення здоров'я учасників освітнього процесу. У ньому мають поєднуватися фізичний, психологічний і соціальний комфорт. Фізичний комфорт передбачає безпеку простору: якісну вентиляцію, оптимальну температуру, комфортні меблі і обладнання, що відповідає гігієнічним нормам. Психологічний комфорт забезпечується атмосферою довіри і прийняття, відсутністю страху, булінгу та надмірного стресу. Соціальний комфорт створюється через дружню взаємодію у колективі: підтримку з боку однолітків і педагогів, можливість вільно висловлювати думки та ідеї без остраху осуду. Таким чином, здоров'язбережувальне середовище включає:

Фізичний комфорт (ергономічні умови, безпечне обладнання, здоровий режим дня);

Психологічний комфорт (підтримка, відсутність страху чи надмірного тиску, мотиваційна атмосфера);

Соціальний комфорт (гармонійні стосунки у групі, співпраця, відчуття приналежності).

Створення такого середовища у навчальному закладі потребує інтегрованої діяльності всіх педагогів і, зокрема, впровадження на уроках фізичної культури спеціальних здоров'язбережувальних технологій: від продуманих розминок і дозованих навантажень до валеологічних бесід та формування навичок самоперевірки свого стану.

Професійна майстерність викладача фізичної культури ґрунтується на багатьох компетенціях:

Фахові знання і вміння. Глибоке розуміння анатомії, фізіології, валеології і методик фізичного виховання забезпечує безпечні та ефективні заняття. Викладач має добре знати програми, навчальну методику й володіти сучасними технологіями викладання спорту, аби правильно розрахувати навантаження та уникнути травм.

Методична підготовка. Майстерність вчителя виявляється в умінні планувати заняття з урахуванням вікових особливостей, використовувати різноманітні вправи та ігрові форми, адаптувати вправи для студентів різного рівня підготовки. Досконале володіння методикою навчання, вміння пояснити техніку вправи і скоригувати помилки під час руху – невід'ємна частина професійних навичок.

Мотиваційний приклад. Викладач – носій моделі здорового способу життя. Його власна активність, витривалість, уміння цінувати фізичну культуру надихають студентів наслідувати цей приклад. Важливо, аби педагог сам регулярно займався спортом, демонстрував правильну поставу і дихання, виявляв емоційне піднесення від руху.

Етика і комунікативні навички. Майстерний викладач фізкультури уміє знаходити підхід до кожного студента, проявляти терпіння, коректно заохочувати і конструктивно критикувати. Висока комунікативна культура – розуміння позицій інших, емпатія, доброзичливість – створює довірливу атмосферу, яка мотивує здобувачів освіти включатися в активність.

Культура руху. Власні рухові навички викладача мають бути прикладом досконалого виконання технічних елементів. Демонструючи вправи, викладач повинен показувати зразкову координацію і пластику, що формує у студентів правильне розуміння рухової культури.

Отже, педагогічна майстерність викладача фізичної культури поєднує глибокі професійні знання, розвинені педагогічні здібності (комунікацію, емпатію, організаційні навички) та творчий підхід. Власне, ці складові дозволяють викладачу бути не просто «інструктором», а наставником і консультантом з питань здоров'я.

Вчитель фізичної культури – це активний агент формування здорового простору навчального закладу. По-перше, він відповідає за **профілактику травматизму та безпеку**: проводить ретельні розминки, слідкує за технікою виконання вправ, забезпечує необхідними засобами (килимки, м'ячі, обладнання), підбирає вправи за станом студентів. Достатня фізична активність на заняттях (мінімум 50–60% часу у русі) покращує загальний стан здобувачів освіти і попереджає застійні явища, які можуть призвести до захворювань.

По-друге, викладач формує **звички здорового способу життя**: закликає до регулярних занять спортом поза школою, пояснює роль харчування, режиму сну, особистої гігієни. Навчання перевірці пульсу, інформування про користь загартування чи профілактику плоскостопості – все це входить до його компетенції. Через заняття та позакласні спортивні заходи педагог впроваджує валеологічні (оздоровчі) технології, що прищеплюють потребу у фізичній активності.

По-третє, саме викладач створює **позитивний психологічний мікроклімат**: він заохочує співпрацю між студентами, підтримує дух чесної конкуренції, забезпечує почуття прийняття. У такому середовищі молодь менше боїться помилок і більше прагнуть до самовдосконалення. Як зазначають дослідники, безпечне освітнє середовище має включати соціальну підтримку і мотиваційно-розвивальну атмосферу. Викладач стає провідником

здоров'язбережувальної культури в групі, допомагаючи студентам усвідомити цінність власного тіла і руху.

Щоб ефективно виконувати ці завдання, викладач мусить постійно зростати як професіонал. Серед ключових засобів підвищення кваліфікації:

Професійні курси і тренінги. Наприклад, Інститут післядипломної освіти пропонує семінари з сучасних фізкультурно-оздоровчих технологій, нових методик мотивації студентів, олімпійських ігор та активного дозвілля. Серед іншого, педагоги можуть вивчати нетрадиційні види рухової активності (тімблдінг, інтерактивні спортивні ігри, фітнес-технології).

Обмін досвідом. Участь у конференціях і професійних спільнотах (онлайн-форуми, локальні методичні об'єднання) допомагає перейняти інновації. Наприклад, науково-практичні конференції дозволяють ділитися успіхами в застосуванні здоров'язбережувальних методик. Спілкування з колегами дає нові ідеї: від творчих фізкультхвилинок до інтеграції технологій (використання додатків для рухливих ігор).

Саморозвиток і самонавчання. Читання фахової літератури, онлайн-курсів з фізичної культури та психології, моніторинг досліджень у спорті – усе це розширює кругозір. Особиста рухова практика тренує й ті навички, які зазвичай демонструє учитель. Науковці наголошують: викладач повинен бути «вічним студентом» – готовим коригувати свої методи і поглиблювати теоретичні знання.

Офіційна атестація і сертифікація. Згідно з українським законодавством, педагог зобов'язаний регулярно підвищувати кваліфікацію – мінімум 150 годин на п'ять років. Такий обсяг можна здобути через курси при університетах і методичних центрах, а результат – отримання свідоцтва чи сертифікату.

Постійна освіта викладача фізичної культури – запорука того, що заняття й навчальний простір будуть безпечними й сучасними. З одного боку, це обов'язок за законом; з іншого – нагода самостійно обирати нові теми: наприклад, онлайн-тренінги з фітнес-інструкторства чи спорту для особливих потреб.

Фахова майстерність викладача фізичної культури є рушійною силою у системі освітнього оздоровлення. Адже саме від нього залежить, чи сформується у здобувачів освіти усвідомлення здорового способу життя як цінності. Здоров'я людини – один із найвищих пріоритетів суспільства, а здорова молодь – гордість нації. Тому викладач фізичної культури у закладі освіти має значення не лише викладача спорту, а й вихователя культури здоров'я.

Підсумовуючи, відзначимо: створення здоров'язбережувального середовища неможливе без високого рівня професіоналізму викладача. Він поєднує в собі глибоку компетентність та гуманістичний підхід, служачи прикладом для студентів. Отже, інвестиції в розвиток навичок таких педагогів – найліпший внесок у майбутнє здорової нації. Крім того, ефективно здоров'язбереження в навчальному закладі забезпечується системною діяльністю саме такого майстерного вчителя, який мотивує дітей до активності та підтримує в них звичку дбати про власне здоров'я.

Список використаних джерел:

1. Бех І. Д. Виховання особистості: у 2 кн. – К.: Либідь, 2003. – Кн.1. – 280 с.
2. Григоренко Т. А. Формування здоров'язбережувального освітнього середовища у закладах освіти // Педагогічні науки. – 2022. – № 4. – С. 143–150.
3. Державна служба якості освіти України. Концепція формування безпечного і здоров'язбережувального освітнього середовища. – Київ, 2021. – 35 с.
4. Єрмаков С. С. Теорія і методика фізичного виховання. – Харків: Основа, 2017. – 312 с.
5. Кириченко В. М. Професійна компетентність учителя фізичної культури // Фізичне виховання, спорт і культура здоров'я у сучасному суспільстві. – 2020. – № 2(50). – С. 307–314.

6. Литвиненко Н. О. Психолого-педагогічні аспекти формування здорового середовища в освітньому процесі // Освіта і розвиток обдарованої особистості. – 2021. – № 7(94). – С. 78–87.

Ольга МУЧИНСЬКА

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

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНІСТЬ В УМОВАХ РЕФОРМУВАННЯ ОСВІТИ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ

Актуальність

теми.

Сучасні освітні реформи, зокрема в Україні, спрямовані на інтеграцію європейських стандартів, цифровізацію навчального процесу та адаптацію до потреб ринку праці. У цьому контексті професійна компетентність педагогічних працівників стає ключовим чинником ефективності освітнього процесу та реалізації реформ.

Мета дослідження

Визначити роль професійної компетентності педагогів у процесі реформування освіти, проаналізувати виклики, що постають перед педагогічними працівниками, та можливості для їх професійного розвитку.

Основні положення

1. **Розширення складових професійної компетентності**
У сучасних умовах професійна компетентність педагогів включає не лише знання предмета та педагогічні навички, а й цифрову грамотність, інноваційне мислення, здатність до рефлексії та адаптації до змін.
2. **Виклики, пов'язані з реформуванням освіти**
 - Необхідність освоєння нових технологій та методик навчання.
 - Підвищення вимог до педагогічної майстерності.
 - Адаптація до змін у нормативно-правовому середовищі.
 - Забезпечення безперервного професійного розвитку.
3. **Можливості для розвитку професійної компетентності**
 - Участь у програмах підвищення кваліфікації та професійного розвитку.
 - Використання цифрових платформ та ресурсів для навчання.
 - Співпраця з міжнародними освітніми установами.
 - Розвиток менторства та коучингу в освітньому середовищі.

Висновки

Професійна компетентність педагогічних працівників є основою успішного впровадження освітніх реформ. Для забезпечення високої якості освіти необхідно створювати умови для постійного професійного розвитку педагогів, інтеграції інноваційних технологій та підтримки їхньої адаптації до змінюваного освітнього середовища.

Список використаних джерел

1. Сторонська О., Воробель М. *Професійна компетентність педагога в умовах цифровізації освіти*. Молодь і ринок, 2023. DOI: 10.24919/2308-4634.2023.290462
2. Цегельник Т., Мізюк В., Драгієва Л. *Переосмислення інноваційної компетентності педагога у дискурсі сучасних реалій*. Освіта. Інноватика. Практика, 2023. DOI: 10.31110/2616-650X-vol12i8-012
3. Дембіцька С., Кобилянський О. *Формування професійної компетентності майбутніх фахівців з професійної освіти засобами цифрових технологій*. Педагогіка безпеки, 2023. DOI: 10.31649/2524-1079-2023-8-1-001-007

4. Завалевський Ю., Бережна Т. *Професійна компетентність вчителя у реалізації концепції нової української школи*. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: педагогіка та психологія, 2023. DOI: 10.54929/pmtp-2023-2-02-01
5. Семеновська Л., Даниско О. *Професійна компетентність викладача вищої школи як чинник інноваційних змін в освіті*. Педагогічні науки, 2022. DOI: 10.33989/2524-2474.2022.80.278193

СЕКЦІЯ 2

ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

УДК 911.3

Анастасія Конопницька
Галицький фаховий коледж
імені В'ячеслава Чорновола,
м. Тернопіль
Науковий керівник:
Добровольська С.Я., к.г.н.,
спеціаліст вищої категорії,
викладач-методист

ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС НА ТЕРНОПІЛЬЩИНІ

Провідна роль гастрономії у виборі регіональних туристичних destinations призвела до зростання кількості гастрономічних турів та консолідації окремого ринку гастрономічного туризму. Метою дослідження є аналіз географії проведення сучасних гастрономічних фестивалів на Тернопільщині та їхньої ролі у процесі розвитку гастрономічного туризму.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [1].

Тернопільщина – це не тільки про замки і печери, як всі звикли думати. У нашій області фантастично розкривається гастрономічний туризм, а саме гастрономічні фестивалі. Їх за весь час було досить багато, але розглянемо найцікавіші:

Найпершим гастрономічним фестивалем, який проходив у Тернополі був “Галицька дефіляда”. Перший раз цей фестиваль пройшов у жовтні 2013 року, він діяв з року в рік, аж до 2019 року. Його організатори – Гільдія рестораторів Тернопільщини. Це об’єднання власників ресторанів і ресторанно-розважальних комплексів Тернополя. Метою “Гастрономічної дефіляди” є демонстрація тернополянам і туристам різнобарв’я традицій Галичини, культурної та кулінарної спадщини. Цей фестиваль користується неабиякою популярністю, адже відзначився великою кількістю рекордів зокрема: найдовший мангал, найбільша карта-фототорт Тернопілля, найбільша кількість рекордів, встановлена за один день, найдовший шашлик і найбільша кількість приготовленого зеленого борщу. Два з них мають світове значення [2].

Пізніше тернополяни почнуть захоплюватись “Вареник і капуста-fest”. Фестиваль – це масштабне свято, тому аби вистачило всім, господині з різних округів сумарно зіпшили понад 10000 вареників. Паралельно з фестивалем проходив день міста Збараж, тож люди не тільки поласували смачним традиційним капустняком чи варениками, а й ознайомилися із історико-мистецькою спадщиною міста і краю, його традиціями. Тому, окрім смачної та улюбленої їжі, гості могли насолодитися різноманітними майстер-класами, лицарськими боями на території старого замчища, фольклорно-етнографічні виставками, оригінальними виступами майстрів сцени [3].

Окрім “Галицької дефіляди” рекордом відзначився і “Короп-фест”, де прямо у центрі Тернополя, у парку Шевченка, встановили рекорд - 3000 літрів рибної юшки. Звичайно, окрім юшки, тернополяни мали змогу спробувати різні страви від ресторацій, які були представлені на фестивалі. Гості ласували смачною їжею, насолоджувались атмосферою та фотографувались з символом фестивалю – велетенська статуя риби посеред алеї. Люди ділилися враженнями, захоплювались фестивалем і пояснювали, що фестиваль не просте дійство, а про важливість збереження гастрономічних традицій на Тернопільщині [4].

Одним з недавніх цікавих фестивалів є фестиваль єднання "Щирий борщ". У 2023 році, місто Скалат організувало гастрономічний фестиваль задля єднання переселенців та місцевих жителів. Під час процесу готування борщу, господарі зі Сходу ділились своїми секретами приготування борщу. Господарі спілкувались, розкривали цікаві секрети та факти про їхній рецепт борщу. Крім того, газдині встигли приготувати смачні пампушки які пропонували до борщу разом з чорним хлібом. У умі українські господарі приготували цілих 60 літрів борщу. Завдяки цьому фестивалю люди згуртувались та дізнались про різну варіативність борщу, який є важливою частиною гастрономічної культури України [5].

Фестиваль крафтового пива "Фон Вакано Крафт Фест" збирає у Тернополі пивоварів з різних куточків України. Останнім часом крафтове, або "пиво ручної роботи" чи "домашнє пиво", яке готується у невеликих приватних броварнях, стає все більш популярним в Україні. Тому фестиваль крафтового пива "Фон Вакано Крафт Фест" збирає виробників пива, звареного за класичною технологією - з води, солоду та хмелю, але з додаванням в його рецептуру різних спецій, трав, ягід, фруктів. Тобто, кожен із запрошених броварів під час фестивальної програми демонструє політ своєї фантазії, яку, очевидно, оцінять шанувальники крафтового пива [6].

У файному місті Тернопіль відбувається фестиваль вуличної їжі. У ньому беруть участь і кухарі-аматори, і місцеві ресторації, а також тернополян, які виготовляють різноманітні корисні речі власними руками. У «Вуличному ринку» беруть участь понад 60 тернополян, які випробовують свої сили і показують власні вміння. Тут готують і суши, і страви на грилю, паелью, страви східної кухні [7].

Розвиток гастрономічного туризму сприяє підвищенню конкурентоспроможності туристичної сфери та зростанню туристичних потоків до нашої Тернопільської області. Цей вид туризму дійсно здатен запропонувати конкурентоспроможний туристичний продукт, для якого Україна та Тернопільщина зокрема має всі необхідні ресурси. З цієї причини особливо важливого значення набувають гастрономічні фестивалі та свята, що можуть зробити гастрономічний тур більш цікавим й насиченим за своєю програмою, а також сприяти формуванню туристичного бренду міст, регіонів та країни.

Список використаних джерел

1. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
2. Історія фестивалю "Галицька дефіляда" [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.lu/ymlrjb>
3. У замку на Тернопільщині туристичний сезон відкривають «Капусняк-фест» та «Вареник-фест» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.li/qksijy>
4. Короп-Фест 2017: що відбувається у парку Шевченка [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.li/fapzhn>
5. У Скалаті приготували 60 літрів борщу [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.li/lkouvz>
6. Фестиваль крафтового пива "Фон Вакано Крафт Фест" [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.li/jpwwgpl>
7. Фестиваль «Вуличний ринок» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://surl.li/ccojkwq>

УДК 330.8

**Мироненко Катерина,
Табаркевич Анастасія,
Божик Олександра,**

*Тернопільський національний технічний
університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль
Науковий керівник: **Островська Галина,**
к. е. н, доцент кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою послуг,
Тернопільський національний технічний
університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль*

КРЕАТИВНІСТЬ ЛЮДСЬКОГО КАПІТАЛУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Соціально-економічне становлення та розвиток індустрії гостинності характеризується зростаючою роллю людського фактору. У сучасному світі людські ресурси займають панівне місце в досягненні конкурентних переваг і забезпечення якісних параметрів соціально-економічного зростання. Перспективи цього розвитку в ХХІ столітті пов'язуються саме з людськими ресурсами як носіями знань.

Поняття «людський капітал» набуло в умовах сьогодення великого значення, різко зріс інтерес науки до людських творчих здібностей, до шляхів їх становлення і розвитку. У більшості компаній починають акцентувати увагу на накопиченні людського капіталу, як найціннішого з усіх видів капіталу. Принагідно зазначимо, що одним із способів накопичення людського капіталу є інвестування в людину, в її здоров'я і освіту. Сьогодні вивчення проблем підвищення ефективності використання продуктивних сил людей, що реалізуються в сучасних умовах у формі людського капіталу, є не просто актуальним, а висувається в розряд першочергових завдань в структурі соціальних досліджень.

В активізації процесу інтеграції джерел і рушійних сил інтелектуально-інноваційного розвитку, людський капітал в економіці розвинених країн став, а в Україні має стати наскрізною вартісною оцінкою сучасної робочої сили, духовно-інтелектуальних зусиль працівників найвищого рівня кваліфікації, що зайняті творенням інтелектуального продукту й економіки, заснованої на знаннях [1]. Щоправда, у більшості топ-менеджерів вітчизняних компаній відсутнє вартісне мислення, яке має поєднувати дії управлінців, персоналу та результати діяльності в процесах: вироблення стратегії; визначення цільових нормативів, планування, складання бюджетів; організації систем заохочення і оцінюванні результатів діяльності задля максимізації вартості суб'єктів господарювання

Під людським капіталом розуміємо сформований внаслідок інвестицій та накопичений людиною певний запас здоров'я, знань, здібностей, умінь, мотивацій, котрі раціонально використовуються в певній галузі суспільного відтворення, що сприяють збільшенню продуктивності праці та ефективності виробництва й тим самим впливають на збільшення заробітків (доходів) людини.

Однак потрібно зазначити, що це не просто сукупність знань, здібностей, якими володіє людина, а соціальна цінність, яка виступає як найважливіша категорія соціології управління та характеризує суб'єктивність і об'єктивність людського буття, що має виключно високе значення при вивченні соціальних процесів і змін. Тому, спираючись на різні підходи і теоретичні формулювання, можна в найзагальнішому вигляді дати соціологічне визначення людського капіталу. Людський капітал – це синтез освітньої, інтелектуальної, фізичної, соціальної культури людини, що постійно поповнюється і відтворюється. Це забезпечує йому доступ до певного соціального статусу в посадовий ієрархії і відповідний дохід. У цьому визначенні розкриваються найбільш загальні сутнісні елементи соціальних цінностей людського капіталу: здібності, обдарування, навички, які є невід'ємною частиною людини; запаси знань, умінь, навичок, придбані протягом життя і роботи, які необхідно використовувати в сфері громадської діяльності; сприйняття і

віддзеркалення в суспільній свідомості, які визначають пріоритет і значимість соціального суб'єкта в суспільстві, що забезпечує йому соціальний статус і призводить до подальшого інвестування в людський капітал; мотиватор соціальної діяльності, який високо оцінюється суспільством і виступає необхідним елементом того, щоб процес відтворення (формування, накопичення, використання) людського капіталу носив завершений характер. Інвестування в людський капітал найважливіша передумова його відтворення. Він створюється як в громадському секторі економіки за допомогою ринкового механізму, так і в індивідуальному в сенсі витрат часу і зусиль на накопичення особистих знань, навичок, досвіду, які неминуче включаються в суспільні, бо їх запас може бути реалізований в суспільстві за допомогою активної діяльності їхнього власника.

Будь-яка організація, спрямована до певної мети, займається мотивацією свого персоналу на вирішення завдань, які носять не тільки громадський, а й корпоративний, а також індивідуальний характер [2]. Мотивація – це спонукання працівника до трудової діяльності шляхом позитивного впливу на притаманні йому мотиви праці. Перш ніж вибудовувати систему мотивації, має сенс спочатку усунути демотивуючі чинники, присутні на будь-якому підприємстві індустрії гостинності. Основними демотивуючими чинниками є: незадоволеність умовами праці; несправедлива оцінка роботи; взаємини з керівництвом; відсутність освітніх заходів; низька заробітна плата; відсутність кар'єрного зростання [3].

Водночас демотивуючі чинники призводять до загострення протиріч, зумовлюють виникнення конфліктних ситуацій. Щоб уникнути цього слід сприймати управління людським капіталом як методологію роботи з людьми, що представляє собою сукупність принципових установок, успішне застосування яких в українських соціокультурних умовах потребує вдумливого підходу, ретельного аналізу ситуації. В управлінні людським капіталом слід розглядати людей як ефективну робочу силу тільки в тому разі, коли у них затребувані всі можливості і задоволені всі потреби, пов'язані з роботою. Тобто розглядати управління як систему, а сам процес – з позиції чотирьох функцій: відбору кадрів; оцінки персоналу; заохочення співробітників; розвитку потенціалу працівників [4].

На основі сказаного вище, пропонуємо перелік заходів стосовно підвищення креативності людського капіталу на підприємствах індустрії гостинності, а саме:

- формування нової ефективної системи роботи з кадрами на підприємствах індустрії гостинності з метою створення більш ефективного і якісного обслуговування і надання послуг;
- формування індексу людського розвитку, тобто людського капіталу (розвиток підвищеної відповідальності, підвищення кваліфікації, прояв високого професіоналізму);
- розробка і впровадження диверсифікованого освітнього продукту у вигляді підготовки спеціалізованих тренінгових програм, професійних семінарів з актуальних тем, програм стажувань та підвищення кваліфікації для працівників галузі;
- формування системи партнерських відносин навчальних закладів з підприємствами індустрії туризму та гостинності шляхом створення спілок вчених і фахівців у цій галузі;
- забезпечення ефективної мотивації співробітників за всіма напрямками відповідно до їхніх потреб, застосування програм адаптації та стимулювання, як для нових співробітників, так і для вже працюючих на підприємстві;
- впровадження системи менеджменту якості, тобто документальний опис: складу і змісту послуг, що надаються; процесів надання послуг; процесів забезпечення якості обслуговування, розробка галузевої пропозиції щодо атестації працівників індустрії гостинності;
- зміцнення науково-методичної бази туристської освіти, включаючи розробку освітніх стандартів, навчальних планів, програм для всіх форм навчання, зокрема додаткової та післявузівської освіти;
- формування у взаємодії з кадровими агентствами і службами з добору персоналу електронних баз даних фахівців індустрії гостинності та вакансій в діючих готелях і тих, що відчиняються, для подальшого надання доступу до даної бази роботодавців, центрів

підготовки та перепідготовки фахівців і персоналу з метою удосконалення системи набору і навчання працівників;

- проведення маркетингових досліджень та формування прогнозу потреби у фахівцях на підприємствах сфери послуг на середньострокову перспективу необхідність підвищення рівня сервісу, вибуття певної частини працюючого контингенту за віком та інших чинників;

- участь у відкритих лекціях, семінарах і майстер-класах для студентів старших курсів профільних навчальних закладів з метою висвітлення практичних аспектів готельно-ресторанного бізнесу, представлення можливостей професії та підвищення престижу галузі;

- удосконалення нормативно-правової бази розвитку індустрії гостинності, зокрема на регіональному рівні, а також системи регіонального управління готельним і ресторанним бізнесом;

- розробка нових концептуальних підходів до організації в навчальних закладах практичного навчання студентів за обов'язкової участі представників галузі, регіональних і місцевих органів влади.

Урахування всіх перелічених вище пропозицій і рекомендацій стане об'єктивною основою для подальшого, успішного розвитку сфери індустрії гостинності та стане фундаментом для нових концептуальних рішень у сфері професійної освіти та організації управління.

Висновки. Отже, в умовах перетворень економічних процесів креативність людського капіталу стає важливим потенціалом суб'єкта у будь-якій галузі. Тому необхідність масштабних інновацій, створення ефективної системи заохочень, відповідного рівня освітньої та наукової системи в країні стануть першочерговими кроками на шляху підвищення продуктивності людського капіталу в індустріальній сфері економіки. Креативний людський капітал здатен помітно посилювати власні конкурентні позиції на ринку праці. У такому напрямі більш освічені працівники зможуть успішніше пристосовуватися до змін в економічному і соціальному середовищі, активніше освоювати нові знання і навички, швидше реагувати на досягнення науково-технічного прогресу та починати раніше втілювати їх у своїй щоденній діяльності.

Список використаних джерел

1. Ostrovska H. Y., Maliuta L. Ya., Sherstiuk R. P., Lutsykyv I. V., Yasinetska I. A. Development of intellectual potential at systematic paradigm of knowledge management. *Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu*, 2020. № 4. С. 171-178. Doi: <https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/171>.
2. Ostrovska H. Yo., Sherstiuk R. P., Tsikh H. V., Demianyshyn V. H., Danyliuk-Chernykh I. M. Conceptual Principles of Learning Organization Building. *Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu*, 2021. № 3. С. 167-172. Doi: <https://doi.org/10.33271/nvngu/2021-3/167>.
3. Островська Г.Й. Мотивування персоналу щодо підвищення рівня інтелектуалізації праці в умовах новітньої управлінської парадигми. *Review of transport economics and management*. 2022. №7 (23). С. 156–167. DOI: <https://doi.org/10.15802/rtem2022/268780>
4. Островська Г.Й., Гузар У.Є. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*. 2023. Вип. 9(42). С. 83-90. DOI: [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9\(42\).83-90](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9(42).83-90)

УДК 640.43
Веретенников Веніамін
Дніпровський технологіко-
економічний
фаховий коледж, м. Дніпро
науковий керівник:
Дубовик О.М., викладач I категорії

«МАРКЕТИНГОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Готельний бізнес – один з найбільш важливих напрямків сучасної економіки, що стрімко розвивається. Діяльність і розвиток готельної сфери є важливим як з економічної, так і соціальної точки зору. Даний бізнес стимулює підприємницьку діяльність, створює робочі місця, сприяє збільшенню доходів бюджетів різних рівнів. Головною особливістю формування попиту на готельні послуги є реагування на фактори, що залежать від урядової політики, рівня конкуренції, технологічних інновацій, соціальних відносин, міжнародних відносин.

На сьогоднішній момент у готельному й ресторанному бізнесі можна виділити наступні основні тенденції розвитку, а саме:

1. Забезпечення відпочинку громадян та сприяння поліпшенню їх здоров'я.
2. Модернізація технологічних процесів при обслуговуванні клієнтів.
3. Підвищення рівня технічного забезпечення ресторанних закладів.

У сучасних реаліях, в умовах великої конкуренції, перед готельними підприємствами стоїть непросте завдання – не тільки звернути увагу гостя, а й утримати його. Для цього необхідно знати бажання і потреби гостей, запропонувати те, що повністю їх задовольняє. Зараз потреби гостей вийшли на новий рівень. Їм недостатньо звичайних страв на сніданок. Багато гостей стежать за своїм харчуванням, раціоном, тому для них важливо, щоб готель міг надати особливий перелік страв, продуктів. «Від фермера – до столу» - один із видів інновацій, який активно впроваджується в ресторанному бізнесі. Гості хочуть отримувати якісні локальні продукти і знати, де і як вони були вирощені, як транспортувалися і їх вплив на навколишнє середовище.[2]

Основною вимогою до продукції ресторанів здорового харчування є використання екологічно чистої сировини, з якої виготовлятимуться перші та другі страви, коктейлі та напої. Уся продукція має виготовлятися за індивідуальними технологіями, наприклад, смаження під тиском (при цьому має використовуватись натуральна очищена соняшникова, оливкова або інша олія); вакуумне пакування продукції (за умови доставки додому або послуги їжа на виніс; приготування на пару (дієтичне харчування), використання молекулярної кухні, яка дозволяє досягти нових поєднань корисних речовин різних продуктів, зацікавити споживачів незвичністю меню. Усі ці технології дозволяють зберігати корисні речовини у продуктах та забезпечують високий рівень цінності для клієнтів. Проте, важливо знайти баланс між використанням локальних продуктів та потребами ресторану та його клієнтів, з урахуванням факторів якості, безпеки, сезонності та вартості продуктів. Функціональні продукти харчування та напої мають позитивний вплив на функції організму, поліпшують загальний стан здоров'я та запобігають захворюванням. Типи функціональних напоїв включають спортивні, енергетичні, вітамінні, мінеральні, трав'яні, нутріцевтики та пробіотичні напої. Ферментовані напої виготовляються за допомогою мікроорганізмів, які зброджують вуглеводи і утворюють різноманітні корисні органічні речовини - продукти метаболізму, такі як органічні кислоти (оцтова, молочна, яблучна, глюконова), вітаміни, амінокислоти, ефіри, антибіотичні речовини тощо.

Як приклад, можемо навести готельно-ресторанний комплекс «Edem Resort», що знаходиться неподалік Львова та його ресторан «Panorama» із відомим шеф-кухарем Христиною Федочинською. «Edem Resort» має свою ферму із локальними продуктами та

використовує у ресторані. Шеф-кухар зазначає, що рослинний раціон стає цьогорічним трендом, адже дослідження показали, що багато рослинної їжі в раціоні покращує якість крові, стабілізує тиск, рівень холестерину та цукру.

Використання локальних продуктів у закладі ресторанного господарства здатне вплинути на тенденції оздоровчого харчування та крім того, є досить вигідним як для місцевої економіки, так і для споживачів і самих ресторанів. Ось декілька причин, чому:

1. *Смачніша та свіжіша їжа.* Локальні продукти зазвичай не потребують довгих транспортних маршрутів, що забезпечує свіжість та якість. Це може привести до того, що страви будуть смачнішими та більш ароматними.
2. *Екологічно чисті продукти.* Використання локальних продуктів може зменшити викиди в атмосферу, пов'язані з транспортуванням продуктів, і сприяти екологічній етиці та стандартам, що може знизити використання хімічних добрив та пестицидів.[3]

Ресторан здорового харчування повинен пропонувати своїм клієнтам широке меню смачної та водночас корисної їжі. З погляду організаційних питань та взаємодії з органами контролю, таке нічим не відрізняється від інших. Але з погляду маркетингу та просування – це зовсім інший заклад. У роботі закладу здорового харчування важливо грамотно побудувати технологічний процес, щоб забезпечувати високу якість продукції та гарантувати клієнтам потрібні їм параметри страв – калорійність, співвідношення білків, жирів та вуглеводів. Для цього у закладі обов'язково має працювати професійний технолог приготування їжі. Однак у цьому разі важливий маркетинговий складник – щоб забезпечити лояльність відвідувачів, потрібно дотримуватися кількох рекомендацій:

- унікальне меню, пропонувати клієнтам справді особливий асортимент, який не можна придбати в іншому місці. Корисно вказувати в меню енергетичну цінність кожної страви;

- для збільшення кількості потенційних клієнтів необхідно передбачити в асортименті дієтичні аналоги популярних страв – дієтичну піцу або дієтичні десерти приведуть до закладу тих, хто ще тільки намагається стати на шлях здорового способу життя;

- активність у соціальних мережах. Більшість людей, зацікавлених у здоровій кухні – це молоді та активні користувачі інтернету, для яких правильне харчування – один із актуальних трендів. До того ж, гарні знімки апетитних страв з описом їхньої користі – найкраща реклама.

Таким чином, дотримання тенденцій поширення принципів здорового харчування дозволяє підприємствам громадського харчування залишатися конкурентоспроможними на ринку та залучати нових клієнтів. Однак, щоб ефективно впровадити всі вище сказані інновації в ресторани потрібно здійснити низку заходів для вирішення певних перешкод. Сучасні підприємства мають не великі фінансові можливості, які пов'язані з становищем країни, як економічним, так і політичним, а також мають низький інноваційний потенціал, пов'язаний з існуванням державних обмежень.

Список використаних джерел

1. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
2. Олійник О.М., Сапельнікова Н.Л., Тонких О.Г. Сучасні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 2 (236). С. 40–46.
3. Полотай Б.Я. Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення»(м. Львів, 29-30 травня 2024 р.). Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2024. 523 с. С.356-357.
4. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. Г. Агафонова Київ : Знання України, 2016. – 352 с.

УДК 658.8:640.4

Стоцька Софія-Іванна

*Тернопільський національний технічний
університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль*

Науковий керівник:

Завідна Л. Д., *д.ек.н., професор,
професор кафедри управління інноваційною
діяльністю та сферою послуг*

ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

В умовах сучасних загроз індустрія гостинності стикається з безпрецедентними викликами, зумовленими глобалізацією, діджиталізацією та зростаючими споживчими очікуваннями. Це змушує готелі не тільки бути гнучкими в управлінні бізнесом, але й впроваджувати інноваційні рішення для досягнення стратегічних цілей [1]. Інновації більше не є лише додатковою можливістю — вони стають життєво важливим елементом для виживання та розвитку.

Інноваційна маркетингова стратегія нині зосереджується на розвитку бренду готелю через соціальні мережі, інфлюенсер-маркетинг і створення високоякісного візуального контенту. Онлайн-присутність стає вирішальним фактором у виборі готелю, особливо для молодіжної аудиторії, що прагне нового досвіду, а не просто місця для проживання. Такі інноваційні методи враховують мультиканальність у спілкуванні з клієнтами [2].

Суттєву роль відіграють автоматизовані системи управління репутацією, які аналізують відгуки клієнтів на різних платформах. На основі цих даних розробляються стратегії реагування, вдосконалення послуг та формування позитивного іміджу. Такий підхід впливає на вибір потенційних гостей.

Створення ефективної маркетингової стратегії в готельному бізнесі нині неможливе без цифрової трансформації. Вона охоплює широкий спектр інструментів: від використання CRM-систем до автоматизації процесів бронювання, персоналізації послуг і збору аналітики. Усі ці складники покращують якість обслуговування та зміцнюють зв'язок із клієнтами. Завдяки впровадженню інноваційних маркетингових інструментів, таких як чат-боти, мобільні додатки, цифрові тури та персоналізовані пропозиції, відбувається формування нового рівня взаємодії з клієнтами, заснованого на досвіді, емоціях та зручності. Штучний інтелект дедалі активніше інтегрується у стратегії управління готелями. Він дозволяє прогнозувати поведінку клієнтів, адаптувати пропозиції в реальному часі та аналізувати великі обсяги даних. Це сприяє створенню точніших маркетингових кампаній і ефективнішій сегментації аудиторії [3].

Гейміфікація у сфері готельного маркетингу набирає обертів як захопливий тренд. Програми лояльності з елементами гри, віртуальні квести, інтерактивні подарунки або бонуси за активність у соцмережах спонукають гостей повертатися знову і знову, перетворюючи звичайне бронювання в емоційно приємну подію. Важливо також враховувати етичні та екологічні аспекти, які стають все значущішими для споживачів.

Важливим напрямом інновацій є використання великих даних і аналітики поведінки клієнтів. Збір і аналіз інформації про уподобання гостей, історію їхніх замовлень, відгуки та поведінкові моделі дають змогу розробляти цільові стратегії комунікації, підвищуючи конверсію та рівень лояльності. Гости прагнуть унікальних вражень, тому стратегія має бути орієнтована на створення концептуального простору з урахуванням культурних, гастрономічних та емоційних аспектів регіону. Тут інновації допомагають перетворити готель у майданчик для вражень. Автоматизація маркетингових процесів є ключовим фактором оптимізації витрат і підвищення ефективності [4].

Системи автоматичного email-маркетингу, повідомлення та оцінювання задоволеності клієнтів дозволяють швидко реагувати на зворотній зв'язок та адаптувати пропозиції до

поточного попиту. Віртуальна та доповнена реальність активно використовуються для просування готелів, створюючи ефект занурення ще до прибуття. Користувачі мають змогу здійснити віртуальний тур номером або територією готелю, що сприяє прийняттю рішення на етапі бронювання.

Особливе значення набуває впровадження блокчейн-технологій у системи бронювання. Забезпечуючи прозорість, безпеку транзакцій, усунення посередників і зменшення витрат на обслуговування, ці технології приносять додаткові вигоди для готелів і їхніх клієнтів. Інновації впливають не тільки на зовнішні маркетингові аспекти, а й на внутрішню корпоративну культуру.

Фокус на постійному вдосконаленні, організація тренінгів і заохочення творчості серед персоналу сприяють створенню унікального бренду, який відповідає своїм цінностям. Розробка маркетингової стратегії готелю, заснованої на інноваціях, потребує інтеграції різних підходів: поєднання технологій, аналітики, сервісного дизайну та гнучкого управління. Такий підхід дозволяє створити не лише продукт, але й цілісну концепцію гостинності, що враховує індивідуальні потреби кожного гостя.

Важливим вектором інновацій у готельному бізнесі стало впровадження голосових технологій. Використання голосових асистентів дозволяє гостям безпосередньо замовляти послуги, отримувати інформацію про готель та здійснювати налаштування в номері, не взаємодіючи з персоналом [5]. Це значно покращує якість обслуговування і підвищує рівень безпеки та комфорту. Завдяки тісній інтеграції з онлайн-платформами бронювання (OTA), готелі можуть оперативніше адаптуватися до змін ринку та ефективніше управляти цінами.

Інноваційні стратегії дедалі частіше роблять наголос на сталому розвитку: впровадження енергоефективних технологій, підтримка місцевих виробників, відмова від одноразового пластику. Ці підходи не лише покращують імідж готелю, а й впливають на вибір клієнтів. Технологічний прогрес супроводжується змінами в споживачській культурі [6].

Таким чином, інноваційні тенденції не є тимчасовими, а формують нову реальність у готельному бізнесі. В умовах жорсткої конкуренції та динамічних змін тільки ті готелі, які можуть адаптуватися та інтегрувати сучасні технології у свої стратегії, здатні залишатися актуальними, приваблювати нових клієнтів і забезпечувати стійку конкурентну перевагу на ринку. Сучасні інструменти для управління доходами дозволяють готельному бізнесу динамічно змінювати тарифікацію відповідно до попиту, враховуючи сезонні коливання, регіональні події та дії конкурентів.

Список використаних джерел

1. Завідна Л.Д. Стратегія повоєнного відновлення індустрії гостинності та туризму України. *Актуальні питання економічних наук*. 2024. Випуск 5. С. 1-17. URL: <https://a-economics.com.ua/index.php/home/article/view/100> DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14532851>
2. Завідна Л., Миколайчук І. Концепція формування та розвитку бренду роботодавця в Україні під час війни. *Галицький економічний вісник*. Т. : ТНТУ, 2023. Том 85. № 6. С. 155–166. DOI: https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2023.06.155
3. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450>
4. Завідна Л. Д. Інновації як фактор розвитку та джерело конкурентних переваг підприємства. *Міжнародний науковий журнал "Інтернаука"*. Серія : Економічні науки. 2018. № 2(10). С. 60-67. URL: <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/15203501334365.pdf>
5. Мендела І.Я., Мендела Є.М. Маркетингові інновації в готельному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2022. №4. С. 21-25. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-3>.

6. Воляник Г.М., Марушко Н.С. Сучасні маркетингові стратегії у готельному бізнесі: інструменти залучення та утримання клієнтів. *Економіка та суспільство*. 2024. Випуск 66. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-122>

УДК 338.46; 658.64

Тивонюк Володимир

здобувач вищої освіти

Тернопільський національний технічний університет

імені Івана Пулюя, м. Тернопіль

Науковий керівник:

Стойко І.І., доцент кафедри управління

інноваційної діяльності і сфери послуг,

к.т.н., доцент

ЯКІСТЬ ПОСЛУГ, ЗАДОВОЛЕНІСТЬ І ЛОЯЛЬНІСТЬ КЛІЄНТІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

На сучасному конкурентному ринку підтримання високого рівня задоволеності клієнтів є вирішальним для успіху будь-якого бізнесу гостинності. Що визначає задоволеність клієнтів в індустрії гостинності? Це акт задоволення або перевершення очікувань гостей, результатом якого є позитивний досвід. Це включає такі фактори, як якість обслуговування, чистота, комфорт і співвідношення ціни та якості. Важливо розуміти ключові чинники задоволення, такі як персоналізоване обслуговування та увага до деталей. Щоб підвищити рівень задоволеності клієнтів, компанії повинні надавати пріоритет персоналізованим взаємодіям, підтримувати високий рівень чистоти, пропонувати конкурентоспроможні ціни, а також прислухатися до відгуків гостей і реагувати на них.

Якість послуг – це концепція, яка вивчалася в різних секторах і дисциплінах, описувалась як детермінанта успіху в сфері послуг або як детермінанта задоволеності клієнтів. Структура обслуговуючих організацій і специфіка галузі впливають на дослідження якості послуг. Якість обслуговування сприймається як щось, що вимірюється суб'єктивно, переважно клієнтами, а також відповідно до уявлень і вражень персоналу, який контактує з клієнтами.

Задоволеність стосується, перш за все, результату певного процесу, це ступінь відповідності якості тієї чи іншої послуги очікуванням клієнта, та чим більше реальна якість відповідає очікуванням клієнта – тим вище його задоволеність. Тобто, задоволеність клієнтів – це показник того, наскільки продукти або послуги компанії відповідають або перевершують очікування клієнтів.

Лояльність клієнтів розглядається як важливий фактор, який веде до підвищення конкурентоспроможності перевага над іншими фірмами в висококонкурентному та динамічному середовищі. Лояльність споживачів визначається як обіцянка покупців придбати певні продукти, послуги та бренди організації протягом постійного періоду часу, незалежно від нових конкурентів продуктів та інновацій, і ці клієнти не змушені змінюватись. Тобто, лояльність клієнтів – це їхня довіра, прихильність і любов до компанії, ймовірність того, що вони вибиратимуть даний бренд попри все.

Задоволеність клієнтів відіграє вирішальну роль в індустрії гостинності, оскільки вона безпосередньо впливає на репутацію, повторний бізнес і рекомендації. Коли гості задоволені, вони, швидше за все, залишать позитивні відгуки та стануть лояльними відвідувачами. Крім того, задоволені клієнти краще розуміють випадкові збої в обслуговуванні, що може призвести до кращого морального стану та утримання персоналу. Щоб гарантувати високий рівень задоволеності клієнтів, потрібно надавати пріоритет персоналізованому обслуговуванню, ефективному вирішенню конфліктів і незмінній якості в усіх точках взаємодії.

Які фактори впливають на задоволеність клієнтів в індустрії гостинності? Індустрія гостинності процвітає завдяки забезпеченню виняткових вражень для своїх клієнтів. Розуміючи ці фактори, компанії в індустрії гостинності можуть працювати над підвищенням рівня задоволеності клієнтів і створенням бази лояльних клієнтів.

1. Якість обслуговування. Для цього потрібно впровадити навчальні програми обслуговування клієнтів для персоналу на всіх рівнях, щоб покращити загальну якість обслуговування. Встановлення стандартів якості послуг і регулярне оцінювання продуктивності, щоб забезпечити відповідність високим стандартам обслуговування. Бізнес зобов'язаний заохочувати культуру уважності та співчуття до гостей, щоб підвищити якість обслуговування, допомагати персоналу приймати рішення, які віддають перевагу задоволенню гостей і сприяють загальній якості обслуговування. Постійне перевищення очікувань щодо якості обслуговування може призвести до підвищення задоволеності та лояльності гостей.

2. Чистота та комфорт приміщень. Чистота та комфорт є життєво важливими факторами для забезпечення задоволеності клієнтів у індустрії гостинності. Дуже важливо підтримувати чисті кімнати, доглянуті зручності та затишну атмосферу. Дотримуючись суворих протоколів чистоти та регулярно оновлюючи приміщення, можна значно покращити загальний досвід гостей.

3. Комунікабельність та привітність персоналу. Співробітники повинні бути навчені ефективній комунікації та доброзичливості, а заохочення щирого спілкування з гостями створить привітну атмосферу. Забезпечення послідовного застосування стандартів спілкування та доброзичливості в усіх підрозділах, відділах забезпечить і задоволеність клієнтів від відвідування закладу і дасть надію для лояльності клієнтів.

4. Співвідношення ціни та якості. Прозоре ціноутворення має відповідати вартості послуг і зручностей, щоб гості відчували, що вони отримують хороше співвідношення ціни та якості. Доцільні і спеціальні пакети і пакетні пропозиції, які дають гостям відчуття додаткової цінності за їхні гроші, наприклад безкоштовне харчування тощо. Загальний досвід гостей, від реєстрації до від'їзду, мусить відображати очікуване співвідношення ціни та якості. У висококонкурентній індустрії гостинності задоволення клієнтів має вирішальне значення для успіху будь-якого готелю чи ресторану.

5. Упровадження технологій для надання зручностей. Це технології мобільних послуг реєстрації та виїзду для додаткової зручності, використання систем доступу без ключа для безперебійного доступу до кімнат і об'єктів, планшети в номері для замовлення обслуговування номерів, перегляду готельних зручностей і доступу до місцевої інформації, запровадження мобільного додатку для гостей, щоб легко запитувати послуги, бронювати зручності та залишати відгуки. Готелі можуть підвищити зручність, впровадивши технологію, яка спрощує роботу гостей, зрештою сприяючи задоволенню та лояльності.

6. Збирання відгуків та реагування на них. Використання онлайн-опитування або інших форм зворотного зв'язку дозволить зібрати думки клієнтів.

Які переваги підвищення рівня задоволеності клієнтів в індустрії гостинності?

- Підвищення лояльності клієнтів.
- Позитивні рекомендації із вуст в уста та схвальних відгуків в Інтернеті.
- Вищий дохід і прибутковість.
- Залучення нових клієнтів.

Отже, досягнення задоволеності клієнтів впливає з якості, яку клієнт відчуває щодо послуг і продуктів готелю чи ресторану. Дослідження і вимірювання задоволеності клієнтів має вирішальне значення для індустрії гостинності, оскільки клієнти все частіше роблять вибір, який готель їм забронювати або який ресторан відвідати, ґрунтуючись на поєднанні якості обслуговування та продукції та попереднього досвіду.

Список використаних джерел

1. Роман Шерстюк, Вадим Ратинський. Підвищення рівня задоволеності клієнтів в індустрії гостинності. Зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. С.117-119.
2. Стойко І., Дудкін П., Джиджора Л. Industry 4.0: State, problems, prospects of HoReCa in Ukraine. Соціально-економічні проблеми і держава (електронний журнал). 2023. Вип. 1 (28). С. 95-103. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siihiu.pdf>.

УДК 005.334:640.4:005.21

Березівська Надія

спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій, м. Тернопіль

КРИЗОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ: АДАПТАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО НЕСТАБІЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш уразливих галузей у кризових умовах через залежність від попиту, зовнішніх факторів та високий рівень конкуренції. Постійні зміни у політичній, економічній, соціальній та технологічній сферах створюють значні ризики для функціонування підприємств індустрії гостинності, що вимагає оперативної та ефективної реакції на виклики. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до нестабільних умов полягає у розробці та реалізації спеціальних заходів, спрямованих на мінімізацію наслідків кризи, збереження фінансової стійкості, підтримку рівня обслуговування та забезпечення лояльності клієнтів [1].

Ефективний кризовий менеджмент передбачає проактивний підхід до ідентифікації ризиків, адаптацію бізнес-моделей та використання інноваційних рішень для підтримки стійкості.

Основні типи криз у галузі:

1) Економічні (рецесії, інфляція, зниження купівельної спроможності) – призводять до скорочення подорожей і витрат на ресторани послуги [2].

Зниження ВВП та зростання безробіття зменшують попит на туризм і бізнес-поїздки. Наприклад, під час економічних спадів готельні мережі стикаються зі зменшенням завантаженості номерів до 30–50%, особливо в преміум-сегменті.

Клієнти відмовляються від додаткових послуг (SPA, ресторанне харчування), обираючи бюджетні варіанти або самообслуговування. Ресторани змушені знижувати ціни, що призводить до падіння рентабельності.

Зростання цін на продукти (наприклад, через порушення логістичних ланцюгів під час війни) змушує заклади шукати альтернативні інгредієнти або скорочувати порції, що впливає на якість послуг.

Під час пандемії COVID-19 та війни в Україні заклади зменшували середній чек, оскільки клієнти стали замовляти менше, незважаючи на зростання собівартості

2) Соціальні (пандемії, протести, негативні відгуки в соцмережах) – впливають на репутацію та лояльність клієнтів [3].

Локдауни призводять до закриття закладів або роботи лише на доставку. Під час COVID-19 готельні мережі переорієнтовувалися на роботу з медичними працівниками, а ресторани – на кейтеринг для лікарень. Зростає попит на безконтактний сервіс (мобільне замовлення, QR-меню), що вимагає інвестицій у технології. Один негативний відгук у соцмережі може призвести до втрати до 30% потенційних клієнтів. Наприклад, скарги на несанітарні умови або грубість персоналу стрімко поширюються через соцмережі. Успішні

заклади використовують месенджери для особистого контакту з клієнтами, швидко усуваючи скарги та пропонуючи компенсації.

3) Природні катастрофи (пожежі, повені) – викликають фізичні збитки та зупинку роботи [4]. Наприклад, повені в Карпатах 2020 року знищили інфраструктуру готелів, що потребувало мільйонних інвестицій у відновлення. Зростання вартості страхування нерухомості в зонах ризику (наприклад, біля річок або лісів) збільшує операційні витрати. Після катастроф заклади часто змушені тимчасово працювати у зменшеному форматі або орієнтуватися на місцевих клієнтів. Підприємства, які інвестували в резервні джерела енергії (генератори), змогли продовжити роботу під час блекаутів 2022–2023 років.

4) політичні (війни, зміни регуляторних норм) – зокрема, повномасштабне вторгнення в Україні спричинило значні втрати ринку [5]. У прифронтових регіонах України до 70% готелів та ресторанів були пошкоджені або зруйновані. Обмеження на переміщення вантажів (наприклад, через блокаду портів) призводять до дефіциту продуктів і зростання цін. У західних регіонах спостерігається тимчасове зростання попиту через внутрішньо переміщених осіб, що дозволяє компенсувати втрати в інших областях. Збільшення ПДВ або акцизів на алкоголь змушує ресторани переглядати цінову політику. Жорсткі стандарти під час пандемії вимагали переобладнання залів (розділені столи, дезінфікуючі бар'єри), що збільшило витрати. Під час війни українські заклади впровадили «гумківні» простори, які поєднують зону харчування та бомбосховище, забезпечуючи безпеку клієнтів⁴.

Одним із ключових елементів антикризового управління є прогнозування можливих загроз і своєчасна розробка сценаріїв реагування. Підприємства готельно-ресторанного сектору повинні активно застосовувати моніторинг зовнішнього середовища, аналіз тенденцій ринку та поведінки споживачів, щоб вчасно виявляти потенційні ризики. Важливо також впроваджувати стратегії гнучкого планування, що дозволяють швидко перебудовувати операційні процеси, оптимізувати витрати та диверсифікувати джерела доходу.

Одним із дієвих механізмів адаптації є цифровізація бізнес-процесів. Використання інноваційних технологій, зокрема систем онлайн-бронювання, цифрових платформ для комунікації з клієнтами, маркетингових інструментів на основі Big Data та CRM-систем, дає можливість підвищити ефективність роботи, розширити канали продажу та вдосконалити управління відносинами з клієнтами. Важливе значення має також активізація маркетингової діяльності, спрямованої на зміцнення іміджу закладу, розробку спеціальних пропозицій для різних сегментів споживачів та розширення ринкової присутності.

Адаптивність персоналу виступає окремим аспектом кризового менеджменту. Забезпечення навчання співробітників, розвиток їхніх компетенцій у сфері управління стресовими ситуаціями, підвищення комунікаційних та сервісних навичок сприяють не лише стабільності бізнесу, але й підвищенню якості обслуговування гостей. Важливим завданням для керівництва є формування організаційної культури, орієнтованої на інновації, співпрацю та готовність до змін.

Фінансове управління в кризових умовах потребує особливої уваги. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу мають впроваджувати системи оперативного контролю витрат, шукати можливості для залучення альтернативних джерел фінансування, переглядати умови співпраці з постачальниками та партнерами для оптимізації витратних статей бюджету. Одночасно важливим є забезпечення гнучкості цінової політики з урахуванням змін купівельної спроможності споживачів.

Таким чином, кризовий менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі є багатогранним процесом, що охоплює антикризове планування, цифрову трансформацію, кадрову політику та фінансове управління. Успішна адаптація до нестабільного середовища вимагає від керівництва підприємств високого рівня професійної компетентності, стратегічного мислення, гнучкості у прийнятті рішень та орієнтації на постійне вдосконалення процесів обслуговування клієнтів.

Список використаних джерел

1. Лявинець, Г. (2024). Антикризисный менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (66). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-129>
2. Денис Демчина. Як ефективно управляти ризиками в готельно-ресторанному бізнесі. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/iak-efektyvno-upravliaty-ryzykamy-v-hotelno-restorannomu-biznesi/>
3. Мітяєва Т.Л., Горішевський П.А. Війна та готельно-ресторанна сфера: виклики та адаптація. *Економіка та суспільство. Готельно-ресторанна справа.*. Випуск 62 / 2024. URL: [file:///C:/Users/User/Downloads/4049-Текст%20статті-3961-1-10-20240614%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/4049-Текст%20статті-3961-1-10-20240614%20(1).pdf)
4. Журавльова С.М. Вплив кризи на готельний бізнес в світі. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.). Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.542-544.
5. Даниленко-Кульчицька В. А.. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1190>

УДК 005.7:640.4

Березівський Степан

Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі, м. Тернопіль
Науковий керівник: Березівська Н.С.,
спеціаліст вищої категорії, викладач-
методист

ВПРОВАДЖЕННЯ РОЗУМНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ПЕРСОНАЛІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ

У сучасних умовах розвитку готельно-ресторанного бізнесу персоналізація обслуговування гостей за допомогою розумних технологій набуває особливого значення. Зростання вимог споживачів, глобалізація ринку послуг, а також стрімкий розвиток цифрових технологій стимулюють підприємства індустрії гостинності до впровадження інноваційних рішень, що дозволяють індивідуалізувати обслуговування кожного клієнта. Розумні технології, серед яких штучний інтелект, машинне навчання, Інтернет речей, великі дані та біометричні системи, є основою побудови високотехнологічної взаємодії з гостями на всіх етапах їхньої комунікації з підприємством.

Штучний інтелект та машинне навчання дають можливість аналізувати великі обсяги інформації про поведінку та вподобання гостей, створювати персоналізовані пропозиції та прогнозувати майбутні потреби [1]. Наприклад, готельні мережі використовують алгоритми машинного навчання для розробки індивідуальних пакетів послуг, враховуючи попередню історію бронювань, особисті вподобання клієнтів та навіть час їхніх попередніх візитів. Це дозволяє не тільки підвищити рівень задоволеності споживачів, але й оптимізувати управління ресурсами підприємства.

Інтернет речей забезпечує створення так званих «розумних номерів» у готелях, де за допомогою інтегрованих пристроїв гість може самостійно керувати освітленням, температурним режимом, системами безпеки та мультимедійними засобами через спеціальні мобільні додатки або голосові помічники. Такий підхід значно підвищує комфорт перебування, створюючи відчуття повного контролю над середовищем та адаптації простору до індивідуальних потреб кожного гостя. Автоматизація обслуговування також охоплює процеси реєстрації, виїзду, замовлення послуг номерного фонду або харчування через цифрові платформи без необхідності прямого контакту з персоналом [2].

Важливим інструментом персоналізації є застосування чат-ботів і віртуальних асистентів, які забезпечують миттєву комунікацію з гостями через популярні месенджери,

мобільні застосунки або веб-сайти готелів. Використання штучного інтелекту у таких системах дозволяє не тільки швидко надавати відповіді на стандартні запити, але й вести складні діалоги, пропонуючи індивідуальні рішення відповідно до потреб конкретного клієнта. Інтеграція таких систем з базами даних дає можливість миттєво надавати інформацію про доступні послуги, спеціальні пропозиції або персональні знижки [3].

Аналітика великих даних є ще одним напрямом, що активно використовується для персоналізації обслуговування. Збираючи інформацію з різних каналів — від бронювань та реєстраційних анкет до відгуків у соціальних мережах та даних мобільних пристроїв — підприємства мають можливість створювати повні профілі гостей. Це дозволяє не тільки прогнозувати потреби клієнтів, але й здійснювати адресні маркетингові кампанії, розробляти персоналізовані програми лояльності та підвищувати ефективність продажів додаткових послуг.

Одним із новітніх трендів є використання біометричних технологій, які забезпечують швидку ідентифікацію гостей через розпізнавання обличчя, відбитків пальців або голосу. Біометричні рішення не лише підвищують рівень безпеки, але й сприяють автоматизації процесів реєстрації, заїзду, доступу до номерів або додаткових послуг без потреби в ручному введенні даних. Це значно скорочує час обслуговування, мінімізує черги та підвищує загальне задоволення перебування.

Інновації у сфері автоматизації також охоплюють розробку роботизованих систем обслуговування гостей. Сервісні роботи, які доставляють замовлення до номерів, надають інформацію про послуги готелю або навіть допомагають орієнтуватися в приміщенні, стають все більш поширеними у готелях високого рівня. Такі рішення дозволяють оптимізувати роботу персоналу, знизити витрати та водночас підвищити комфорт і враження гостей [2].

Окрему увагу слід приділити питанням етики та конфіденційності персональних даних гостей. Використання розумних технологій передбачає обробку великої кількості чутливої інформації, що вимагає від підприємств дотримання норм чинного законодавства щодо захисту даних, прозорого інформування клієнтів про способи збору та використання їхніх даних, а також забезпечення високого рівня кібербезпеки.

Персоналізація обслуговування завдяки впровадженню інноваційних технологій має значний вплив на формування конкурентних переваг підприємств індустрії гостинності. Індивідуальний підхід до кожного гостя сприяє підвищенню рівня його лояльності, зростанню середнього чека та кількості повторних бронювань. Крім того, персоналізований сервіс сприяє формуванню позитивного іміджу бренду, зміцненню емоційного зв'язку зі споживачами та підвищенню його цінності на ринку.

Розумні системи керування енергоспоживанням не лише підвищують комфорт, а й дозволяють гостям отримувати знижки за екологічно відповідальну поведінку, що стає додатковою цінністю.

У підсумку варто зазначити, що впровадження розумних технологій для персоналізації обслуговування гостей є стратегічно важливим напрямом розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Підприємства, які активно інтегрують інноваційні рішення у свою діяльність, отримують можливість не лише відповідати очікуванням сучасних споживачів, але й випереджати конкурентів, забезпечуючи стійке зростання та довгостроковий успіх на ринку. Успішне використання автоматизації та розумних технологій не лише оптимізує бізнес-процеси, але й створює принципово новий рівень комфорту та якості обслуговування, що є запорукою майбутнього розвитку галузі.

Список використаних джерел

1. Лисюк, Т. (2024). Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство*, (67). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-13>.
2. Белобородова М. В., Нікітчина Т. І. Еволюція концепцій гостинності: від стандартів до персоналізації. *Індустрія гостинності. Готельно-ресторанна справа*. Економічний вісник

Дніпровської політехніки, 2025, №1. С. 121-128. URL: https://ev.nmu.org.ua/docs/2025/1/EV20251_121-128.pdf

3. III: інновації в готельному бізнесі. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/shi-innovatsii-v-hotelnomu-biznesi.html>

Войтусь Аліна,
*Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі, м. Тернопіль
Науковий керівник: Стець О.О., спеціаліст
другої категорії, викладач спецдисциплін*

БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ

У сучасному суспільстві забезпечення безбар'єрності стає важливим елементом розвитку індустрії гостинності. Заклади готельно-ресторанного бізнесу мають не лише створювати комфортні умови для всіх гостей, а й враховувати потреби людей з інвалідністю, літніх осіб, батьків з маленькими дітьми, тимчасово травмованих гостей тощо. Безбар'єрне середовище — це не лише питання фізичної доступності, а й вияв соціальної відповідальності, інклюзії та європейських цінностей.

В Україні важливість створення безбар'єрного середовища закріплена низкою нормативно-правових актів, зокрема, Державними будівельними нормами [1] та Національною стратегією зі створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. Як зазначає С. О. Шевченко, впровадження принципів безбар'єрності в закладах гостинності сприяє підвищенню їх конкурентоспроможності та формуванню позитивного іміджу [5].

Актуальність теми зумовлена зростаючими суспільними вимогами до інклюзивності та соціальної відповідальності закладів готельно-ресторанного бізнесу. У сучасних умовах забезпечення рівного доступу до послуг для всіх категорій населення, зокрема для людей з інвалідністю, осіб похилого віку, сімей з дітьми та осіб з тимчасовими порушеннями здоров'я, є важливою складовою якісного сервісу та європейських стандартів обслуговування [5, с.55].

Згідно з Національною стратегією зі створення безбар'єрного простору в Україні до 2030 року, одним із пріоритетів державної політики є формування інклюзивного середовища, де кожна людина може реалізувати свої потреби без фізичних, інформаційних чи емоційних бар'єрів [3]. У цьому контексті особлива роль належить закладам гостинності, які безпосередньо працюють з широким колом клієнтів і мають бути прикладом відкритості, доступності та поваги до різноманіття.

Створення інклюзивного середовища в будівлях і спорудах повинно охоплювати елементи безперешкодного доступу, універсального дизайну та інформаційної доступності [1, с.6]. Це має бути не лише обов'язковою нормою, а й практичним інструментом залучення ширшої клієнтської аудиторії.

Глобальні тенденції розвитку сталого туризму, за даними Всесвітньої туристичної організації, свідчать про зростання кількості туристів з особливими потребами, тому впровадження принципів доступності в індустрії гостинності є не лише соціальним, а й економічним чинником розвитку. Як підкреслює Білик Н. І., безбар'єрність у туризмі сприяє інтеграції та активній участі всіх громадян у соціокультурному житті суспільства [2].

Отже, безбар'єрність є обов'язковою умовою для функціонування сучасного закладу гостинності відповідно до національного та міжнародного законодавства.

Фізична доступність, універсальний дизайн і чутливість персоналу до потреб різних категорій відвідувачів формують комплексне безбар'єрне середовище.

Інклюзивний підхід підвищує якість обслуговування, зміцнює репутацію закладу, відкриває нові ринки та демонструє соціальну відповідальність бізнесу.

Реалізація принципів безбар'єрності потребує не лише інфраструктурних рішень, але й освітньої, організаційної та управлінської роботи персоналу.

Перехід до інклюзивного сервісу — це інвестиція у сталий розвиток і майбутнє української індустрії гостинності в європейському контексті.

Таким чином, безбар'єрність у закладах гостинності — це сучасна необхідність, що відповідає як національним пріоритетам, так і міжнародним стандартам у сфері обслуговування та туризму, етичне завдання, що потребує комплексного підходу до організації обслуговування з урахуванням різних категорій споживачів.

Список використаних джерел

1. ДБН В.2.2-40:2018 "Інклюзивність будівель і споруд"
2. Білик Н. І. Соціальна інклюзія та доступність у сфері туризму та гостинності // *Індустрія туризму та гостинності: виклики та перспективи розвитку*. — Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2021. — С. 101–107.
3. Кабінет Міністрів України. *Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні до 2030 року* [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua>
4. Ковальова І. В. Безбар'єрність у готельному бізнесі: теоретичні аспекти та практичні рішення // *Гостинність та туризм: наука, освіта, практика*. — 2020. — № 2(7). — С. 33–38.
5. Шевченко С. О. *Інклюзивність як чинник розвитку індустрії гостинності* // Вісник ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Серія: Туризм. — 2022. — №25. — С. 54–60

УДК 640.4

Олександр Король

спеціаліст

Тернопільський фаховий коледжу

харчових технологій і торгівлі,

м. Тернопіль

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНО СТАЛОГО БІЗНЕСУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

У 2025 році сталий розвиток у готельно-ресторанній індустрії остаточно трансформувася з модного тренду у ключовий стратегічний вектор для конкурентоспроможного бізнесу. За результатами глобального опитування сервісу Booking.com Sustainable Travel Report 2024, 83% респондентів заявили, що сталий туризм для них є важливим, а 78% планують бодай раз у році зупинитися в готелі, який дотримується принципів сталості [2]. Це вказує на зростаючий запит не лише на зниження екологічного сліду, а й на ціннісну позицію брендів у сфері гостинності.

Готелі впроваджують системи енергоменеджменту на базі штучного інтелекту та IoT. У 2025 році мережа Hilton повідомила про скорочення енергоспоживання на 30% завдяки системі LightStay [1]. Аналогічні системи вже тестуються у кількох готелях Львова та Києва, де використовують датчики руху та теплового контролю для зниження навантаження на HVAC-системи [3].

Мережа Assog Group у 2024 році запустила пілотний проект органічного компостування на території готелів [5]. В Україні цю практику впроваджено у готелі «Баккара» (Київ), де працює закрита система сортування та вторинної переробки текстилю [3]. Технології очищення сірої води стали економічно доцільними й у країнах Східної Європи. Згідно з українськими екологічними дослідженнями, впровадження багаторазової фільтрації в умовах готелів дозволяє зменшити витрати на водопостачання до 40% [4].

Програма "Local First" у готелях Ritz-Carlton зменшила логістичний вуглецевий слід на 19%. Водночас, українська ініціатива «Кухня без посередників», реалізована в ресторанах Києва і Харкова, демонструє підвищення якості продуктів і довіри гостей [5]. LEED, Green Key та EarthCheck отримують дедалі більше поширення серед готелів України, особливо у туристичних регіонах Львівщини та Закарпаття. В Україні, згідно з Національною стратегією сталого туризму, сертифікація буде обов'язковим критерієм при отриманні державного фінансування до 2030 року [4].

Сталий розвиток у готельно-ресторанній індустрії у 2025 році – це не декларація, а практичний інструмент побудови довгострокової вартості бренду. Реальні кейси провідних гравців демонструють, що інтеграція сталих рішень сприяє одночасному зниженню витрат, формуванню позитивного іміджу та задоволенню запитів нової генерації споживачів – свідомих, екологічно орієнтованих і цифрово підкованих.

- | Список | використаних | джерел |
|---|---|---------------|
| Wang J., Li H., Zhang Y. Smart Energy Management in Hospitality Using IoT Technologies // <i>Journal of Sustainable Hospitality</i> . – 2024. – Vol. 12(3). – С. 155–170. | | |
| 1. | Малюта І.І., Кисіль Н.В. Зелені технології у готельному господарстві: вітчизняний досвід // <i>Гостинність. Туризм. Інновації</i> . – 2024. – №2. – С. 48–55. | |
| 2. | Silva F. Circular Economy Strategies for Hotels: Challenges and Opportunities // <i>Journal of Cleaner Production</i> . – 2024. – Vol. 403. – Art. № 139221. DOI: 10.1016/j.jclepro.2023.139221. | |
| 3. | Гречанюк М.В. Сталий розвиток туристичного сектору: українські реалії та виклики // <i>Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм</i> . – 2024. – №3. – С. 93–101. | |
| 4. | Литвиненко С.О. Екоресторани в Україні: локальні постачання та нові моделі логістики // <i>Маркетинг та цифрові технології</i> . – 2025. – №1. – С. 66–72. | |

Говда Ірина
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,
м. Тернопіль
Науковий керівник:
Яворська Г.Я., викладач вищої категорії

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМАТИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розвиток будь-якої країни нерозривно пов'язаний із науковим прогресом. Саме застосування сучасних технологій та інноваційних рішень сприяє економічному зростанню, активізації малого бізнесу та забезпеченню фінансової стабільності.

Покращення якості обслуговування тісно пов'язане з впровадженням новітніх технологій. В умовах фінансової нестабільності, яку нині переживає наша держава, рівень сервісу в громадському харчуванні залишає бажати кращого. Саме тому власники кафе та ресторанів впроваджують сучасні технології у свою діяльність, аби зацікавити нових клієнтів та покращити якість послуг.

Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства - це певні сучасні заклади, які впровадили у свій сервіс необхідні сучасні технології, які спростували та урізноманітнили методи та форми надання ресторанних та додаткових послуг [1].

Можна виділити наступні інноваційні формати ресторанного бізнесу:

- Slow-food - це мінімум обробки продуктів, велика кількість страв з овочів і фруктів, виховання вишуканого смаку у клієнтів;
- Open kitchen або кухня-вітрина – це приготування страв на очах у відвідувачів;

- Cross-cooking або стиль «фьюжн» - це кухня для естетів, міксований стиль в їжі і концепції;
- Finger-food – це фуршет, де їдять тільки руками і tapas - подається одна тарілка на всіх;
- Fast Casual («швидкий та демократичний») – цей формат закладів є найбільш перспективним зараз як в Європі, так і в Україні. Головна перевага – можливість в одному закладі за порівняно невелику ціну і поїсти і провести час.
- Fine Dining - найкращі ресторани з багатьма привілеями перед своїми «побратимами»: розкішні інтер'єри, розроблені найкращими дизайнерами за останніми тенденціями моди, досвідчений персонал, смачна їжа, різноманітні напої.
- Street-food (вуличне харчування) - є оптимальним варіантом для швидкого перекусу в обідню пору. До форм вуличного громадського харчування в Україні належать різноманітні об'єкти, зокрема кіоски, павільйони, фудтраки, а також мобільні торговельні точки — прилавки та візки.
- Food Court – це популярний формат закладу для торгових центрів. Суть полягає в розташуванні декількох різних торгових точок в межах одного простору, частіше цілого поверху [1].

Аналізуючи перспективи розвитку українських закладів громадського харчування, можна дійти висновку, що понад 80% громадян надаватимуть перевагу доступним за ціною форматам. Водночас очікується трансформація типів закладів, оскільки споживачі споживачі завжди зацікавлені чимось новим та оригінальним.

Успішними форматами все ж таки будуть dark kitchen, Food-to-go та Take away. Дедалі більше будуть відкриватись fast-casual та smart casual формати. Fast-casual це заклади для тих, хто любить здорову їжу, але не любить довго чекати. У таких закладах гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів за невеликі гроші, та кращий сервіс, ніж у фастфуді [2].

Дослідивши цю тему можна зробити висновок, що інновації відіграють важливу роль у розвитку ресторанного бізнесу, особливо в періоди економічних труднощів. Завдяки новим технологіям і нестандартним підходам до сервісу заклади можуть не лише покращити обслуговування, а й зацікавити нових гостей. Серед сучасних форматів, що користуються популярністю, варто відзначити slow-food, відкриту кухню, fusion-стиль, finger-food, fast casual, fine dining та food Court. В Україні найбільші перспективи мають формати fast casual, dark kitchen, food-to-go і take away — вони поєднують хорошу якість, доступні ціни та зручність, що ідеально відповідає запитам сьогоденних споживачів.

Отже, гнучкість, готовність до змін і використання інновацій — це те, що забезпечує успіх ресторанного закладу в сучасних українських реаліях.

Список використаних джерел

1. Завадинська О.Ю., Кінчур А.А., Деревиський Є.В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства // Підприємництво і торгівля. 2019. № 25. С.54-59.
2. Рябенька М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства // Економіка та суспільство. 2021. №24.

Галина Яворська,
викладач вищої категорії
Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі

СТАЛИЙ РОЗВИТОК У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОФРЕНДЛІ ПРАКТИК ЯК СТРАТЕГІЯ КОНКУРЕНТНОЇ ПЕРЕВАГИ

Використання новітніх методів у сфері готельно-ресторанного бізнесу здатне покращити якість обслуговування гостей, підвищити ефективність внутрішніх процесів і зміцнити позиції на ринку.

Готельно-ресторанна галузь завжди була відомою своєю конкурентністю та прагненням до вдосконалення обслуговування гостей. Однак у сучасному цифровому і технологічному віці, впровадження інноваційних підходів стає необхідністю для готелів і ресторанів, щоб забезпечити якість обслуговування, залучити нових клієнтів та зберегти лояльність старих.

- По-перше, інновації дозволяють покращити ефективність операцій. Впровадження систем автоматизації управління готелем та рестораном спрощує процеси бронювання, обліку гостей та замовлення їжі. Це не тільки зменшує можливі помилки, але і звільняє персонал від рутинної роботи, дозволяючи їм більше уваги приділяти обслуговуванню гостей та підвищувати якість послуг.

- По-друге, інновації роблять готелі та ресторани більш доступними для клієнтів. Використання цифрових маркетингових стратегій соціальних медіа та мобільних додатків дозволяє залучати нових гостей та підтримувати зв'язок зі старими. Гості можуть легко бронювати номери чи столиці, дізнаватися про акції та знижки, що робить їх досвід більш приємним та зручним.

- По-третє, інновації сприяють покращенню обслуговування та задоволеності гостей. Використання аналітики та даних дозволяє створювати персоналізовані пропозиції для кожного гостя, враховуючи їхні вподобання та історію перебування. Безконтактні технології та розумні системи можуть покращити комфорт та безпеку гостей.

- По-четверте, інновації відкривають нові можливості для розвитку бізнесу. Співпраця з місцевими виробниками харчових продуктів, запровадження нових гастрономічних інновацій, розширення асортименту страв та напоїв можуть залучити більше гостей і підвищити прибуток [1].

Сьогодні готельно-ресторанний бізнес стикається з однією з найгостріших проблем — високим рівнем конкуренції. Ринок відзначається агресивністю, адже кількість пропозицій суттєво перевищує попит, що ускладнює залучення клієнтів. У таких умовах конкурентні переваги можна здобути лише шляхом підвищення якості сервісу та впровадження оригінальних послуг. Водночас малі готелі часто працюють на межі рентабельності, стикаючись з додатковим викликом — невизначеністю у поверненні інвестицій. Попри те, що сучасні прогнози обіцяють окупність у межах 5–6 років, реальна ситуація для малого бізнесу часто виявляється менш сприятливою.

Прагнучи запропонувати клієнтам ексклюзивний сервіс, багато готелів замовляють розробку особливих систем роботи, які суттєво розширюють функції готелю. Серед них, наприклад, можна виділити наступні [2]:

- система автоматизації роботи працівників відділу продажів. Дозволяє управляти цією сферою, планувати зустрічі з партнерами та клієнтами, вести календар і розклад роботи менеджерів, а також полегшує виконання різних завдань.

- система роботи з клієнтами. Це нові технології в готельному бізнесі, які сприяють проведенню повного аналізу розміщення гостей у готелі й ви-дають повну аналітику по кожному з них.

- система управління програмами лояльності для клієнтів. Дозволяє готелю розробляти особливі види заохочення для постійних клієнтів, клубні та дисконтні картки, преміальні сертифікати та ін.

Впровадження інноваційних підходів та зокрема екофрендлі-практик у готельно-ресторанну діяльність стало важливою тенденцією останніх років. Це зумовлено як глобальним потеплінням, так і змінами у споживацьких цінностях: все більше гостей надають перевагу закладам, які дбають про довкілля.

Підприємства індустрії гостинності зараз активно просувають різні напрямки екофрендлі-політики у свою діяльність. Основними з них є:

- ✓ енергозбереження та використання альтернативних джерел енергії. Встановлення сонячних панелей, LED-освітлення, датчиків руху — усе це знижує споживання електроенергії;
- ✓ зменшення використання пластику. Перехід на біорозкладні або багаторазові матеріали для пакування, відмова від пластикових трубочок, пляшок та пакетів;
- ✓ раціональне водоспоживання. Використання економічної сантехніки, встановлення систем повторного використання води;
- ✓ локальні продукти та сезонне меню. Сприяння місцевим виробникам та зниження вуглецевого сліду за рахунок скорочення логістичних витрат;
- ✓ сортування та переробка сміття. Встановлення контейнерів для роздільного збору відходів, співпраця з компаніями з переробки;
- ✓ освітні ініціативи. Інформування гостей про екологічні ініціативи комплексу, заохочення до участі у програмі сталого споживання.

Такі ініціативи не лише сприяють збереженню природи, але й формують позитивний імідж закладу, підвищують лояльність клієнтів та допомагають зекономити ресурси в довгостроковій перспективі.

Використання екофрендлі практик в індустрії гостинності має велике значення як з екологічної, так і з економічної точки зору. Заклади готельно-ресторанного бізнесу є значними споживачами природних ресурсів, тому їхня відповідальність за збереження довкілля є особливо важливою. Впровадження екологічних ініціатив допомагає зменшити негативний вплив на навколишнє середовище шляхом зниження використання води, електроенергії, пластику та мінімізації відходів. Окрім екологічної користі, екофрендлі підходи сприяють формуванню позитивного іміджу закладу, що особливо цінується сучасними клієнтами, які надають перевагу свідомому споживанню. Це дозволяє готелям і ресторанам вирізнятися серед конкурентів і зміцнювати лояльність відвідувачів. Також важливо зазначити, що хоча запровадження екологічних технологій часто потребує початкових інвестицій, у довгостроковій перспективі це дозволяє скоротити витрати на енергію, воду та управління відходами, що робить бізнес більш рентабельним. Водночас, дотримання екологічних стандартів та участь у міжнародних програмах сталого розвитку відкриває нові можливості для співпраці з глобальними туристичними компаніями. Екофрендлі практика у сфері гостинності також сприяє підвищенню рівня соціальної відповідальності бізнесу, демонструючи турботу не лише про прибуток, а й про добробут суспільства та майбутніх поколінь.

Список використаних джерел

1. Гришина Уляна. Матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф. «Розвиток туристичного бізнесу, економіки та підприємництва: виклики сьогодення» (м. Дніпро, 26-27 вересня 2023 р.) Дніпро: НТУ «ДП», 2023. С.73-74.
2. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.

Купрата Діана
Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі
Науковий керівник:
Галина Яворська,
викладач вищої категорії

ОРГАНІЗАЦІЯ ІВЕНТ-ЗАХОДІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ М. ТЕРНОПІЛЬ

У сучасних умовах готельно-ресторанне господарство значно розширило свої функції: крім надання класичних послуг проживання та харчування, заклади активно долучаються до організації подій – івентів, які охоплюють як приватні святкування, так і корпоративні чи культурні заходи. Івент-менеджмент став ефективним інструментом підвищення конкурентоспроможності, іміджу та прибутковості підприємств готельно-ресторанного господарства [1].

Актуальність теми в місті Тернопіль полягає у зростаючому попиті на якісне івент-обслуговування. Тернопіль, як динамічне культурне та туристичне місто, є популярним місцем для проведення весіль, ділових зустрічей, семінарів, фестивалів, конференцій та гастроівентів. Зручне розташування, мальовничі локації, наявність креативних агентств і закладів готельно-ресторанного господарства із розвиненою інфраструктурою — усе це створює сприятливі умови для розвитку подієвого туризму.

Основні етапи організації івент-заходу в готельно-ресторанному господарстві складаються з таких розділів:

- ✓ Попередній аналіз – вивчення потреб клієнта, формату заходу, кількості учасників, бюджету та тематики.
- ✓ Планування – вибір дати, локації (зал, тераса, конференц-простір), складання технічного завдання, розподіл обов'язків.
- ✓ Логістика – забезпечення технічного оснащення (звук, світло, мультимедіа), розміщення гостей у готелі, організація кейтерингу.
- ✓ Креативна концепція – розробка сценарію, декор, музичне та художнє оформлення, фотозони, сувеніри.
- ✓ Реалізація – безпосереднє проведення заходу, контроль за таймінгом і сервісом.

Аналіз результатів – збір відгуків, аналіз витрат і доходів, оцінка ефективності [2].

Популярними форматами івентів у закладах готельно-ресторанного бізнесу м. Тернопіль є:

- Приватні події: весілля, ювілеї, дні народження, хрестини.
- Корпоративні заходи: тимбилдинги, новорічні вечірки, бізнес-сніданки, презентації продуктів.
- Освітньо-ділові події: конференції, форуми, семінари, тренінги.
- Культурні та гастрономічні івенти: фестивалі, дегустації, вечори живої музики, кулінарні шоу.

Особливості організації івентів у тернопільських закладах полягають у поєднанні сучасних технологій із локальними традиціями. Наприклад, організація весіль у стилі етно або eco-friendly набуває популярності. Заклади, такі як «Галицький замок», «Максим», «Garden Hall», активно пропонують послуги з івент-супроводу: від планування до реалізації «під ключ».

Серед основних викликів івент-менеджменту в готельно-ресторанному господарстві — сезонність заходів, дефіцит фахівців, конкуренція та потреба в суворому дотриманні санітарних вимог. Водночас організація івентів відкриває перед закладами нові можливості: розширення клієнтської бази, збільшення прибутків у несезон, підвищення сервісу й оновлення інфраструктури.

У підсумку, організація івент-заходів у готельно-ресторанному господарстві Тернополя є перспективним напрямом діяльності, що поєднує гостинність, креативність і бізнес-підхід. Це дозволяє не лише задовольнити потреби сучасного споживача, а й сприяє розвитку подієвого туризму та економіки міста в цілому.

Список використаних джерел

1. Назарчук А., Пушка О., Арпуль О. Організація івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві. Національний університет харчових технологій, Київ, Україна. [Електронний ресурс].
2. Нужна В. А., Мареха І. С. Організація івентів у готельно-ресторанному сервісі. Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка. [Електронний ресурс].

Мільчук Вікторія

*Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі*

Науковий керівник:

Галина Яворська,

викладач вищої категорії

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ГАСТРОТУРУ ТЕРНОПІЛЬЩИНОЮ

Гастрономічний туризм є вагомим чинником розвитку сучасної туристичної індустрії, який не лише сприяє економічному зростанню регіонів, а й активно популяризує локальні кулінарні традиції та культурну спадщину.

Гастрономічний туризм стрімко набирає популярності в Україні та світі, стаючи невід'ємною складовою туристичного досвіду. Він дозволяє не лише насолодитися автентичними смаками, а й глибше пізнати культуру, історію та традиції регіону. Тернопільщина в цьому контексті має великий потенціал, з її багатою історією, етнічним різноманіттям і автентичною кухнею, має значний потенціал для впровадження та розширення гастрономічних маршрутів, вона поєднує багатство кулінарної спадщини, натуральні локальні продукти та гостинність місцевих жителів [1].

Мета організації гастротуру — популяризувати унікальні гастрономічні надбання Тернопільського краю, підтримати розвиток малих фермерських господарств, сімейних ресторанів та ремісничих виробників. Це також спосіб створити додану вартість для туристичної інфраструктури області.

Процес організації гастротуру включає кілька ключових етапів. Спершу необхідно провести ґрунтовне дослідження кулінарних особливостей регіону — від традиційних страв до локальних інгредієнтів. На основі цього формується маршрут, який повинен бути логістично зручним і водночас насиченим цікавими зупинками. Важливо включити різні формати гастрономічних локацій: ресторани з регіональною кухнею, ремісничі сироварні, медові господарства, виноробні, фермерські ринки.

Формати туру можуть варіюватися — від одноденних екскурсій до повноцінних кількоденних подорожей. Серед популярних тем — «Смак села», «Сирний шлях», «Вино і мед Тернопілля», «Гастроісторія регіону», кожен з яких розкриває певний аспект місцевої кухні. Доцільно також включати елементи майстер-класів, дегустацій, кулінарних шоу, що дозволяє зробити гастротур не лише смачним, а й пізнавальним.

Гастротуризм — це форма подорожей, що передбачає ознайомлення з кулінарними особливостями певного краю, дегустацію традиційних страв, знайомство з техніками приготування та історією місцевих продуктів. Такий вид туризму дозволяє глибше зрозуміти культуру народу через його смаки й традиції [2].

Основні складові гастротуру можна умовно поділити на кілька аспектів:

Екологічний аспект: акцент на використанні органічних продуктів, екологічно чистих технологій у харчуванні, підтримку локальних виробників.

Культурно-історичний аспект: поєднання гастрономії з історичними подіями та автентичними рецептами, які зберігаються на Тернопільщині з покоління в покоління.

Культурообмінний аспект: можливість для туристів ознайомитися з новими традиціями, звичаями та способами приготування страв.

Освітній аспект: сприяє розповсюдженню кулінарної спадщини, ознайомленню з гастрономічною мапою регіону, створенню умов для міжрегіонального обміну досвідом.

Соціальний аспект: стимулює співпрацю між фермерами, рестораторами, крафтовими виробниками та туристичними операторами.

Існує чимало форматів гастрономічного туризму, які можна реалізувати на Тернопільщині:

Екскурсійні тури — пізнавальні маршрути, які включають відвідування закладів національної кухні, музеїв, історичних місць.

Майстер-класи та короткі кулінарні курси — практичні заняття з приготування місцевих страв, під час яких учасники отримують не лише знання, а й цінні навички.

Ефективна маркетингова стратегія є запорукою успіху гастротуру. Вона передбачає активну присутність у соціальних мережах, співпрацю з інфлюенсерами та тревел-блогерами, створення якісного фото- і відеоконтенту. Додатково можна організовувати промоційні події у великих містах, зокрема дегустації або презентації турів.

Організація гастротуру Тернопільщиною має багато переваг. По-перше, це сприяє економічному розвитку громад через підтримку локального бізнесу. По-друге, створюється позитивний імідж регіону як туристично привабливої гастрономічної дестинації. По-третє, це ефективний інструмент збереження та популяризації культурної спадщини краю [3].

Отже, гастротур Тернопільщиною — це не просто подорож зі смачною їжею, а справжній культурний досвід, який формує нове бачення місцевості через призму її смаків.

Список використаних джерел

1. Гладчук О.П. Гастрономічний туризм. – Тернопіль: ТКФК, 2024.
2. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні // Ефективна економіка. – 2021.
3. Гастро-тур до Тернополя: чим відома Тернопільська кухня // Ternopil-Day.

Чинишова Вікторія

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

Науковий керівник:

Яворська Г.Я., викладач вищої категорії

ЕКО-ІНОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

У сучасних умовах ведення бізнесу інновації відіграють ключову роль у забезпеченні життєздатності підприємства та зміцненні його конкурентних переваг. Готельна галузь не є винятком: впровадження інноваційних рішень у цьому секторі сприяє не лише економічній ефективності, а й підвищенню рівня соціальної та екологічної відповідальності.

Інновації можуть мати різну природу — продуктову, організаційну, соціальну, технологічну, екологічну або економічну. Особливої уваги сьогодні набувають екологічні інновації, які спрямовані на раціональне використання природних ресурсів та зменшення шкідливого впливу на довкілля. У готельній індустрії прикладом таких новацій є екоготелі — об'єкти, що впроваджують енергоощадні технології, використовують екологічно безпечні матеріали та сертифікуються за міжнародними стандартами[1].

В Україні поширеною системою сертифікації є Green Key, яка підтверджує відповідність готелю екологічним нормам. Наявність такого сертифіката покращує імідж закладу, збільшує довіру клієнтів, приваблює інвесторів та створює позитивний соціальний резонанс.

Види екологічних інновацій у готельному бізнесі:

Енергоефективні технології. Встановлення систем «розумного освітлення», автоматичного регулювання мікроклімату в номерах, сенсорного керування електроприладами. Прикладом є заміна ламп на LED-освітлення, встановлення сонячних панелей.

Рациональне використання води. Застосування систем повторного водозабезпечення, водозберігаючих кранів і душових, інформування гостей про важливість економії води. Прикладом є використання дощової води для поливу, системи «сірої» води (greywater).

Зелена сертифікація. Отримання екомаркувань Green Key, LEED, EarthCheck, що підтверджують відповідність готелю екологічним стандартам [2].

Зменшення споживання води, електроенергії, тепла, природного газу. Це не лише знижує витрати, але й відповідає зростаючому попиту на екологічну відповідальність.

Позиціонування готелю як еко-об'єкта дозволяє використовувати це у маркетингових кампаніях, формувати сприятливий мікроклімат для гостей і персоналу, підвищувати рівень заповненості номерного фонду.

Впровадження екоінновацій має економічні, екологічні та соціальні вигоди, проте потребує значних інвестицій. У перспективі вони компенсуються через зменшення операційних витрат, залучення нових клієнтів і покращення репутації. Для активізації процесів впровадження таких інновацій важливою є державна підтримка: податкові пільги, пільгове кредитування, дотації.

Заклади готельно-ресторанного господарства є одними з найбільших споживачів енергії та води, тому їх відповідальність за збереження ресурсів є ключовою. Використання екоінновацій не лише сприяє зниженню негативного впливу на довкілля, а й дозволяє задовольнити потреби гостей, не шкодячи природі.

Слід зауважити, що впровадження еко-інновацій в готельному бізнесі потребує залучення інвестицій, які в подальшому дозволяють скоротити витрати на енергію. Еко-інновації не слід залишати поза увагою сфери послуг. В екологічній сфері ці нововведення можуть виникнути з метою покращення навколишнього середовища як двигун стратегічних змін [3].

Підсумовуючи, екологічні інновації — це не лише відповідь на виклики сучасності, а й стратегічний напрямок розвитку готельного бізнесу, що поєднує турботу про довкілля з досягненням економічної ефективності.

Список використаних джерел:

1. Бальджі М., Яслинська К. Досвід європейських країн у впровадженні екологічних інновацій в готельному бізнесі / М. Бальджі, К. Яслинська // *Державне управління та місцеве самоврядування*. — 2023. — № 4(51). — С. 125–132. — Режим доступу: <https://www.daemmt.odesa.ua/index.php/daemmt/article/view/413>
2. Нодь О. Інноваційні тенденції в сфері готельного обслуговування в умовах сучасних викликів / О. Нодь // *Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку*. — 2023. — № 2(26). — С. 102–107. — Режим доступу: <https://mdes.khmnpu.edu.ua/index.php/mdes/article/download/373/357/787>
3. Паньків Н. І., Бик В. П. Екологізація готельно-ресторанної сфери: проблеми та перспективи / Н. І. Паньків, В. П. Бик // *Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки*. — 2023. — № 316. — С. 90–95. — Режим доступу: <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2023/05/2023-316-23.pdf>

Свящук Аліна

*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,*

м. Тернопіль

*Науковий керівник: Юлія Дмитришин
Викладач вищої категорії*

ВИКОРИСТАННЯ INSTAGRAM-БЛОГЕРІВ ТА ІНШИХ ІНФЛЮЕНСЕРІВ ДЛЯ ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАНУ

Соціальні мережі, зокрема Instagram, стали важливим інструментом для просування ресторанів, де блогери та інфлюенсери відіграють ключову роль. З 2015–2017 років у Тернополі активно розвивається співпраця ресторанів з лідерами думок, що стало особливо актуальним під час пандемії COVID-19. Блогери створюють візуальний контент, відеоогляди, сторіз та розіграші, що позитивно впливає на імідж ресторану та залучає нову аудиторію. Такі інтеграції стали важливим маркетинговим інструментом для закладів у конкурентному середовищі.[1]

Блогерство в Україні стало не лише популярним заняттям, а й повноцінною професією, яка дозволяє самореалізовуватися, впливати на суспільну думку та заробляти. Воно не потребує спеціальної освіти, але вимагає відповідальності, креативності й дотримання етичних принципів. Блогери відіграють важливу роль у цифровому просторі, зокрема у маркетингу, наприклад, ефективно рекламують ресторани, зокрема й у Тернополі, впливаючи на вибір споживачів завдяки довірі аудиторії.[3]

У Тернополі є низка відомих блогерів, таких як Таня Пренткович, Аліна Френдій, Наталія Литвин, Оксана Матвєєва та Оля Семенюк, які мають значну аудиторію і здебільшого співпрацюють з великими брендами, а не з місцевими закладами. Їхні блоги охоплюють теми моди, кулінарії, мандрів, соціальних ініціатив та екології. Через високу вартість реклами та широку географію підписників, локальні ресторани змушені співпрацювати з менш відомими інфлюенсерами, орієнтованими на місцеву аудиторію.[4]

У дослідженні було проаналізовано співпрацю п'яти популярних ресторанів Тернополя з локальними блогерами. Зокрема, «Doner Market» рекламувала Марія Репетська, «Stefa.restaurant» – блогерки Катерина, Лілія Ліхновська та Васирина-Юлія, «Friday.rest» – Альона Панова, а комплекс «Rudison» – Віка Фаріон та Андрій Турко. У своїх дописах інфлюенсери наголошували на якості їжі, дизайні інтер'єру, рівні обслуговування та атмосфері закладів, що сприяло їхній популярності серед підписників.

У процесі дослідження було виявлено, що Instagram-блогери та інші інфлюенсери мають значний вплив на просування ресторанів у Тернополі, допомагаючи залучати нових клієнтів і формувати довіру аудиторії.

Співпраця з блогерами стала важливим інструментом реклами, особливо під час обмежень, коли ресторани перейшли на доставку та самовиніс. Аналіз п'яти популярних закладів показав, що активне використання блогерів підвищує їхню впізнаваність і популярність. Блогери створюють унікальний імідж ресторанів, що сприяє зростанню їхнього клієнтського потоку.

Список використаних джерел

1. Блогерство: аспекти модного заняття. Радіо свобода. 2018. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/29089158.html> (дата звернення: 18.03.2025).
2. Кодекс етики блогера. GURT Resource Center. 2023. URL: <https://ua.hive-mind.community/blog/334,kodeks-etiki-blogera> (дата звернення: 18.03.2025).
3. Хто такий блогер? Черкаський обласний центр зайнятості. URL: <https://chk.dcz.gov.ua/node/7174> (дата звернення: 18.03.2025).
4. Найвідоміші блогери Тернополя: ТОП 12 тернопільських блогерів. Ternopil-Day. 2025. URL: <https://ternopil-day.com/bloggers-ternopil/> (дата звернення: 18.03.2025).

Ольга Стець
*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі
викладач другої категорії*

ВПЛИВ ЛОКАЛЬНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРОДУКТІВ НА ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕГІОНУ: КЕЙС-АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКИХ ЕТНОРЕСТОРАНІВ

У сучасних умовах розвитку туризму гастрономічна складова набуває все більшого значення як інструмент залучення туристів, формування позитивного іміджу регіону та збереження культурної спадщини. Локальні гастрономічні продукти не лише сприяють формуванню унікальної пропозиції на туристичному ринку, але й виступають важливим елементом ідентичності території [1].

Зростання інтересу до автентичного кулінарного досвіду серед туристів стимулює розвиток етноресторанів, які спеціалізуються на традиційній українській кухні. Саме через гастрономічні практики туристи можуть глибше пізнати історію, культуру та традиції регіону [2]. Зважаючи на глобальні тенденції сталого розвитку та підтримки локального виробництва, популяризація місцевих кулінарних традицій у готельно-ресторанному бізнесі є не лише вигідною, але й соціально значущою [3].

Проте в українському науковому дискурсі тема впливу локальної гастрономії на туристичну привабливість регіону розроблена недостатньо. Особливо бракує практичних досліджень, що базуються на кейс-аналізі конкретних етноресторанів, які демонструють успішне поєднання автентичності та туристичної привабливості. Тому дана тема є актуальною, своєчасною та потребує ґрунтовного вивчення.

Ключову роль у сучасному готельно-ресторанному бізнесі відіграє не лише якість обслуговування, а й здатність створити унікальний досвід для споживача. Одним із найбільш дієвих засобів формування туристичної привабливості є автентична кухня, заснована на локальних продуктах та традиційних рецептах. В умовах глобалізації, коли гастрономічна стандартизація зменшує культурну розмаїтість, попит на регіональні кулінарні особливості суттєво зростає [1].

Етноресторани як складова гастрономічного туризму виконують не лише комерційну, а й культурну функцію — зберігають і транслиують національну ідентичність. Для України, яка має багату кулінарну спадщину, формування стратегії просування автентичної гастрономії є важливим напрямом розвитку як внутрішнього, так і в'їзного туризму [2]. У зв'язку з цим виникає потреба в дослідженні ефективності використання локальних гастрономічних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі, особливо через призму практичних прикладів [3].

Метою дослідження було проаналізувати роль локальних гастрономічних продуктів у формуванні туристичної привабливості регіону на прикладі діяльності українських етноресторанів.

Для аналізу було обрано кілька прикладів закладів, які активно використовують локальні гастрономічні продукти та автентичну атмосферу для залучення туристів.

Ресторан “Шинок” (м. Київ) — відомий заклад у центрі столиці, який спеціалізується на традиційній українській кухні. Меню сформоване на основі регіональних страв, з використанням фермерських продуктів. Заклад акцентує на домашньому приготуванні та подачі страв у національному стилі, що приваблює як українських, так і іноземних туристів [1].

Ресторан “Гуцульщина” (м. Яремче) — архітектурно оформлений у стилі карпатської дерев'яної хатини. Пропонує страви гуцульської кухні (банос, грибна юшка, крученики) та проводить майстер-класи з приготування. Це поєднання гастрономії з культурним компонентом формує глибший туристичний досвід [2].

Практика використання фермерських і локальних інгредієнтів не лише підвищує якість страв, а й сприяє розвитку місцевих громад, що відповідає принципам сталого розвитку.

Позитивний досвід українських закладів свідчить про доцільність ширшого впровадження локальної ідентичності в готельно-ресторанному бізнесі як на регіональному, так і на державному рівні.

Локальні гастрономічні продукти виступають ефективним інструментом підвищення туристичної привабливості регіону, адже дозволяють створити автентичний кулінарний досвід, який неможливо повторити в інших країнах.

Етноресторани, які інтегрують елементи культури, архітектури та гастрономії, формують додану цінність для туристів та сприяють збереженню культурної спадщини.

Список використаних джерел:

1. Бойко, В. І. (2021). Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної привабливості регіону. *Туристичний вісник*, № 30, с. 25–30.
2. Кравченко, Л. М. (2020). Етнокультурні особливості української кухні в контексті сучасного ресторанного бізнесу. *Готельно-ресторанний бізнес: інновації та розвиток*, № 15, с. 12–18.
3. Панченко, О. С. (2022). Сталий розвиток туризму: роль локальної гастрономії. *Економіка і туризм*, № 4(58), с. 44–49.

Володимир Стібель
*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі
Викладач вищої категорії*

РОЛЬ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ФОРМУВАННІ КЛІЄНТСЬКОГО ДОСВІДУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

У сучасних умовах високої конкуренції в готельно-ресторанному бізнесі особливе значення набуває якість клієнтського досвіду. Гості очікують не лише високого рівня сервісу, а й зручності, персоналізації та швидкого обслуговування, що значною мірою досягається завдяки використанню інформаційних технологій. Цифрові інструменти, такі як мобільні додатки для бронювання, CRM-системи, чат-боти, цифрові меню, технології штучного інтелекту та аналізу великих даних, дозволяють значно покращити комунікацію з клієнтами, передбачати їхні потреби та підвищувати рівень задоволеності [1].

У сучасному готельно-ресторанному бізнесі клієнтський досвід (Customer Experience, або CX) стає одним із ключових факторів конкурентоспроможності. Якість взаємодії з клієнтом, його емоційне сприйняття обслуговування, комфорт і враження відіграють вирішальну роль у формуванні лояльності та повторних візитів. Формування позитивного клієнтського досвіду охоплює всі етапи взаємодії — від першого контакту до постсервісної підтримки.

Клієнтський досвід — це сукупність вражень, які отримує споживач під час комунікації з брендом або підприємством. У контексті готельно-ресторанної справи це може включати зручність бронювання, швидкість обслуговування, якість їжі, чистоту приміщень, емоційний стан після відвідування, а також взаємодію з персоналом.

Інформаційні технології охоплюють широкий спектр інструментів: від мобільних додатків для бронювання номерів і замовлення страв — до складних CRM-систем, чат-ботів і рішень на базі штучного інтелекту [2].

Одним із головних аспектів формування позитивного клієнтського досвіду є персоналізація послуг. CRM-системи дозволяють накопичувати та аналізувати дані про уподобання гостей, частоту візитів, історію замовлень тощо. Це дає змогу персоналу ефективніше комунікувати з клієнтами, пропонувати релевантні пропозиції та знижки, підвищуючи лояльність [3].

Іншим важливим фактором є автоматизація та зручність обслуговування. Наприклад, цифрові меню та платформи самообслуговування прискорюють процес замовлення, зменшують помилки персоналу й дозволяють клієнтам отримувати обслуговування на комфортному рівні [2].

Ключовими чинниками формування CX у HoReCa є: якість сервісу. Ввічливість, швидкість обслуговування та професіоналізм персоналу мають безпосередній вплив на враження клієнта [3].

Фізичне середовище. Атмосфера закладу (дизайн, чистота, музика, запахи, освітлення) створює емоційний фон взаємодії.

Цифрова взаємодія. Онлайн-бронювання, мобільні додатки, цифрові меню, системи відгуків — усе це спрощує процеси для клієнтів і дозволяє персоналізувати послугу [4].

Інновації та персоналізація. Використання CRM-систем, аналіз клієнтських даних, пропозиції "за інтересами" сприяють формуванню унікального досвіду.

Технології також сприяють покращенню зворотного зв'язку. Більшість готелів і ресторанів використовують онлайн-опитування, рейтинги та відгуки, що дозволяє оперативно реагувати на проблеми й формувати репутацію бренду [4].

Інформаційні технології стали невід'ємною частиною готельно-ресторанного бізнесу та ключовим інструментом формування клієнтського досвіду. Їх використання забезпечує персоналізований підхід, оперативність обслуговування, ефективний менеджмент і високий рівень задоволеності клієнтів. У контексті цифрової трансформації, подальше впровадження ІТ-рішень є стратегічним кроком до підвищення конкурентоспроможності підприємств HoReCa.

Формування клієнтського досвіду в готельно-ресторанному бізнесі — це комплексний процес, що охоплює як емоційні, так і функціональні аспекти взаємодії з клієнтом. Сучасні підприємства HoReCa повинні враховувати індивідуальні потреби гостей, активно впроваджувати цифрові технології, навчати персонал комунікативним навичкам та створювати унікальні враження. Високий рівень клієнтського досвіду є запорукою лояльності, позитивного іміджу та сталого розвитку закладу.

Список використаних джерел:

1. Копчак І. В. Інформаційні технології в індустрії гостинності: сучасний стан та перспективи розвитку. — Київ: НУХТ, 2020. — 132 с.
2. Білик В. В. Цифровізація обслуговування у сфері HoReCa: інноваційний підхід. — Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2021. — 115 с.
3. Дорошенко М. О. CRM-системи в готельному бізнесі: інструмент персоналізації сервісу // Вісник туризму та сервісу. — 2021. — №3. — С. 45–49.
4. Ярошенко Т. Л. Роль цифрових комунікацій у підвищенні якості обслуговування у ресторанах // Готельно-ресторанний бізнес: теорія і практика. — 2022. — №1. — С. 32–37.

СЕКЦІЯ 3

ГОЛОВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЇХ ОСНАЩЕННЯ СУЧАСНИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ЛІНІЯМИ

Васильєв Валентин

*ВСП «Фаховий коледж харчових технологій
та підприємництва Дніпровського
державного технічного університету,
м.Кам'янське*

*Науковий керівник:
Куропятник О.В., спеціаліст вищої категорії*

«ВИКОРИСТАННЯ ГМО – ПИТАННЯ КОРИСНІ ЧИ ШКІДЛИВІ»

Генетично модифіковані організми (ГМО) – це організми, генотип яких зазнав змін за допомогою методів генної інженерії. Генетична модифікація відрізняється від природного та штучного мутагенезу саме направленою зміною генотипу.

Основні етапи створення ГМО:

1. Отримання ізольованого гена.
2. Введення гена у ДНК-вектор.
3. Перенесення вектора з геном в організм, що модифікують (процес трансформації).
4. Експресія генів у трансформованій клітині.

5. Відбір (селекція) трансформованого біологічного матеріалу (клону) від нетрансформованого.(1)

Головною умовою розроблення такої технології є створення насіннєвого та посадкового матеріалу трансгенних рослин для сортів та гібридів різних, і, в першу чергу, найбільш поширених сільськогосподарських культур.

Першим і головним визначальним елементом при створенні таких технологій є наявність високо продуктивних та високо адаптованих форм сільськогосподарських культур, отримання яких забезпечує вітчизняна селекційна наука.

Другим визначальним елементом в таких технологіях є створення штучних генетичних конструкцій, які мають у своєму складі спадкові фактори (гени), які в свою чергу, несуть корисні та господарсько-цінні характеристики: стійкість до гербіцидів, вірусних, грибкових та бактеріальних хвороб, витривалість до пошкодження комахами та шкідниками, толерантність до дії несприятливих абіотичних факторів, а також деякі харчові та технологічні переваги при переробці продовольчої сировини.

Третім елементом є процедура перенесення створених генетичних конструкцій до рослинних організмів перспективних генотипів сільськогосподарських культур та офіційна реєстрація даного результату (т.з. подія-event) з подальшим створенням остаточного комерційного матеріалу.

Масове використання ГМО культур в сільському господарстві почалося в 1994 році, коли була створена перша харчова трансгенна ГМО-культура – томат Flavr Savr. За даними, доступним для громадськості, за станом на 2005 рік у світі існували такі сільськогосподарські ГМО-культури: 11 ліній сої, 24 лінії картоплі, 32 лінії кукурудзи, 3 лінії цукрового буряка, 5 ліній рису, 8 ліній томатів, 32 лінії ріпаку, 3 лінії пшениці, 2 лінії дині, 1 лінія цикорію, 2 лінії папайї, 2 лінії кабачків, 1 лінія льону, 9 ліній бавовни, 3 з них масово вирощувалися: соя, кукурудза, рапс і бавовна.

Слід зазначити, що на сьогодні немає точних експериментальних даних, які б чітко вказували шкідливість ГМО. Також не існує даних, які б однозначно підтверджували їх безпечність для людини та екології, особливо при тривалому споживанні та культивуванні. Це пов'язано з тим, що передбачити та оцінити всі можливі ризики, пов'язані з ГМО, сьогодні практично неможливо, оскільки при вбудовуванні певного гену модифікований організм у різних умовах одразу або через певний період часу може набутися цілу низку властивостей,

появу та особливості яких заздалегідь передбачити неможливо через недостатню вивченість механізмів функціонування геному. Тому, сьогодення полеміка щодо безпечності або шкідливого впливу ГМО будується переважно на більш або менш обґрунтованих гіпотезах, які потребують додаткових досліджень та експериментальних підтверджень. Також офіційних даних про негативну дію ГМО на людину та навколишнє середовище немає. Проте, є ряд думок, що ГМО може мати негативний вплив на людину, тварину, ґрунт, екосистему. Встановити 100% безпеку харчових продуктів науково неможливо. Харкові алергії та токсичність можуть бути пов'язані не лише з ГМО. Це питання насправді складне і достеменно не вивчене, тому потребує більше часу на проведення ґрунтовних науково-дослідних робіт.

Хочемо ми цього чи ні, але сучасний стан справ показує, що ГМО з кожним роком все активніше завоюють продовольчі ринки світу і Україна тут не виняток. З 2012 року в Інституті продовольчих ресурсів НААН проводились моніторингові дослідження щодо вмісту генетично модифікованих організмів у харчових продуктах. Було проаналізовано більше 30 зразків молочної продукції, переважно сирів твердих, плавлених сирів та сирних продуктів, масла та спредів. Наявність сої виявлено у продуктах сирних плавлених, що збігалось з маркуванням продукту. Вміст ГМО виявлено в 1 зразку. При дослідженні зразків ковбаси «Лікарської» та м'ясних напівфабрикатів, наявність сої та ГМО виявлено у заморожених вагових котлетах – 2 зразки. За статистичними даними результатів всеукраїнського дослідження громадської думки «Проблеми ГМО в Україні» найбільший вміст ГМО міститься у ковбасних виробках – до 60 %, у напівфабрикатах – до 33 %, у курячому м'ясі – до 32 %, шоколаді – до 12 %, рослинній олії – до 7 %.

Тож, що нам робити з ГМО? Намагатися забороняти, обмежувати, не допускати на продовольчі ринки чи приймати відповідні законодавчі акти по безпечності поводження та використанню ГМО?

Однозначно, це питання відноситься до категорії, де зважене одноосібне рішення не може прийняти ні фермер, ні бізнесмен, ні політик. Це саме та тема, яку в тісній співпраці мають вивчати вчені, аграрії і уряд, керуючись при цьому лише інтересами населення і держави в цілому. Лише тоді буде прийняте аргументоване, єдино правильне рішення.(2)

Висновок: Вплив на організм людини досконало не вивчений, тому неможливо з впевненістю зазначити користь чи шкоду даних організмів, адже тільки якщо у третього покоління споживачів не з'являться зміни на генетичному рівні, можна з упевненістю говорити, що ГМО безпечне і є вирішенням продовольчої проблеми планети.

Список використаних джерел

1. Генетично модифіковані організми: трансгенні культури, ферментні препарати, харчові продукти: монографія / П. Х. Пономарьов, Н. В. Притульська, І. В. Донцова ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. — 207 с.: рис., табл. — Бібліогр.: с. 194—199. — 300 прим. — ISBN 978-966-629-805-1
2. Сторінка у Фейсбук Ярослав ГАДЗАЛО, президент Національної академії аграрних наук України, доктор сільськогосподарських наук, академік НААН.
<https://www.facebook.com/GadzaloOfficial/>

***Лобода Єгор**
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій
та підприємництва Дніпровського
державного технічного університету,
м.Кам'янське
Науковий керівник:
Куропятник О.В., спеціаліст вищої категорії*

«М'ЯСНІ СНЕКИ – ПРОДУКТИ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ»

У процесі виготовлення снєків використовують метод зневоднення м'яса з максимальним збереженням корисних властивостей так характеризують сушіння. З далеких часів історії цей спосіб консервування їжі використовувалася людством століттями, стабільними джерелами живлення людини були сухе м'ясо, риба, фрукти. Асортимент сухих продуктів сучасної людини представлений, перш за все, закусочними продуктами, які можна об'єднати загальним терміном «снеки». Снеки від англійського «snacks» – це продукти для швидкого і легкого втамування голоду, або закуски, які не потребують додаткового приготування та повністю готові до вживання. До снекової відноситься продукція з пролонгованими термінами придатності, яку називають «ready to eat», виробництво такої продукції на сьогоднішній день є одним з перспективних напрямків структурування асортименту підприємств м'ясної промисловості [1].

У цьому напрямку дуже перспективним є виробництво сушених м'ясних продуктів, завдяки яким можна отримувати продукти з високим вмістом білка та мінеральних речовин, мінімізуючи при цьому руйнівні зміни біологічних компонентів, роблячи його високоживним продуктом. Попит на ці продукти обумовлений можливістю зберігання у звичайних умовах, високим ступенем підготовки до приготування їжі, великою можливістю зміни смакових характеристик та простотою споживання, досягнутою регулюванням форми та ваги, упаковки та ваги продукту.

Розвиток технології сушених м'ясних продуктів пов'язаний із привабливістю нових видів м'яса, поєднанням його з рослинними наповнювачами та розробкою інноваційних методів сушіння та упаковки продуктів, спрямованих на поліпшення споживчих характеристик.

У зв'язку з цим розвиток технології м'ясних снєків є актуальним завданням для м'ясної промисловості. Розвиток вітчизняного ринку закусок із сухого м'яса дасть можливості для розвитку підприємств м'ясної промисловості в сучасних умовах.

Активне використання інновацій у виробництві м'яса і м'ясних продуктів дозволяє вітчизняним підприємствам досягти високого ступеня технологічної незалежності, підвищити їх ефективність і конкурентоспроможність. Перехід підприємств м'ясної промисловості на шлях інноваційного розвитку сприяє економічному зростанню країни, підвищення якості життя населення та забезпечення раціону харчування людини основними джерелами білка.

Враховуючи сучасний стан розвитку харчової промисловості стрімко набирають популярність виготовлення м'ясних снєків. Це пов'язано з тим, що покупець шукає альтернативу чіпсам і сухарикам. Позиціонування новомодної категорії, перш за все, ґрунтується на тому, що м'ясні снєки - це не просто закуска, а повноцінний живильний перекус. Виробники підкреслюють, що цей продукт можна вживати де завгодно, в той час як стандартний перекус м'ясною продукцією, наприклад ковбаса, незручний в громадських місцях.

Сегмент м'ясних снєків безумовно вважається високорентабельним. Виготовлення можливо з будь-яких видів м'яса: свинини, яловичини, курки. По складу снєки поділяють на цільном'язові і фаршеві.

Завдяки зручній упаковці їх можна без проблем реалізовувати через торгові автомати.

Сучасна технологія м'ясопереробки спрямована на розширення асортименту виробів. Удосконалення технологій часто покликане адаптувати певну «національну кухню» до процесів глобалізації (уніфікації) виробництва.

Важливим є те, що в'ялене м'ясо, яке використовується для снєків, зберігає всі поживні і корисні властивості свіжого аналога. При цьому воно має тривалий термін зберігання (близько шести місяців) і вигідно відрізняється від звичайної м'ясної продукції зручністю споживання. Це дозволяє перекусити м'ясними снєками, які за поживністю і користю можуть замінити повноцінний прийом їжі, в подорожах, походах, на роботі, в транспорті. [2]

Останнім часом жителі України все більше уваги приділяють правильному харчуванню та здоровому способу життя. Тому виробники м'ясних снєків наполягають на тому, що це «здоровий продукт» з необхідною кількістю білка і мінімальним вмістом жиру. Підкреслюється, що шкідливі трансжири, підсилювачі смаку, ароматизатори та інші хімічні добавки при виробництві практично відсутні завдяки спеціальним технологіям обробки. М'ясні снєки з'явилися в Україні близько двадцяти років тому, але тренд прискореного темпу зростання видно вже сьогодні.

В останні роки українці стали менше перекушувати шоколадними батончиками, чіпсами, сухариками, упакованими горішками, тоді як категорія м'ясних снєків впевнено зростає.

Однак експерти харчової промисловості стверджують, що розвиток даного сегмента пов'язано виключно з його нововведенням. Продажі м'ясних снєків в найближчі кілька років можуть збільшитися, але стрімкого зростання категорії не передбачається. Головні атрибути снєкових товарів:

- тривалий термін зберігання (близько 6 міс.);
- обов'язкова наявність індивідуальної упаковки;
- невелика вага пакета (зазвичай менше 100 г);
- готовність продукту до негайного вживання.

Список використаних джерел

1. Беляєва М.А. Вплив інфрачервоного і надвисокочастотного нагрівання на амінокислотний склад яловичого м'яса, / М.А. Беляєва // Все про м'ясо. - 2004. - №3. - С. 16 – 17
2. Курзіна М. Н. Снєки і продукти швидкого приготування / М Курзіна // Харчова промисловість 2002. - №5. - С. 15-18.

*Ірина Пиріг,
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі м.Тернопіль
спеціаліст вищої категорії*

ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ БЕЗ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ: СИРОЇДСТВО ТА RAW-СТРАВИ В СУЧАСНОМУ МЕНЮ

У сучасних умовах зростання інтересу до здорового способу життя та правильного харчування спостерігається активний розвиток сиріодства — концепції споживання продуктів без термічної обробки. Raw-страви зберігають максимальну кількість вітамінів, ферментів і біологічно активних речовин, що сприяє зміцненню імунної системи, підтриманню обміну речовин і профілактиці багатьох захворювань. Відтак формування страв без теплової обробки набуває все більшої популярності у закладах ресторанного господарства, особливо в сегменті здорового харчування, фітнес- та веган-кафе. Вивчення технологій приготування raw-страв є актуальним для впровадження інноваційних підходів у практику громадського харчування та розширення асортименту корисної продукції.

Мета дослідження полягає у дослідженні сучасних технологій приготування страв без теплової обробки, аналізі їхнього впливу на харчову цінність продуктів, розкритті особливостей формування raw-меню у закладах ресторанного господарства та обґрунтуванні перспектив розвитку сиріодства як напрямку здорового харчування.

Raw-страви (від англ. "raw" — сирий) стали важливою частиною меню багатьох закладів ресторанного господарства, орієнтованих на здорове харчування.

Сиріодіння є системою харчування, основа якої — продукти, що не піддавалися термічній обробці, а саме смаженню, варінню, запіканню тощо [1].

Основу технологій приготування таких страв складають локальні й екзотичні фрукти, соковиті овочі, свіжа зелень, горіхи, насіння і спеції. При цьому категорично не

використовуються традиційні методи кулінарної обробки: приготування відбувається без каструль, сковорідок, печей і мікрохвильових печей. Суть сирोїдних технологій полягає у максимальному збереженні всіх корисних речовин у продуктах — вітамінів, ферментів, мінералів та антиоксидантів.

Особливістю raw-страв є повна відмова від застосування жирів тваринного походження, рафінованого цукру та борошна. Для приготування десертів, наприклад, використовуються натуральні підсолоджувачі — фініки, мед або сироп агаві. Для створення консистенції застосовуються насіння чіа, мигдальне чи кокосове борошно.

Технологічні процеси у сироїдній кухні включають замочування, пророщування зерен, блендування, ферментацію та дегідрацию (повільне висушування при температурі не вище 42–46°C). Завдяки цим методам продукти зберігають максимальну кількість корисних елементів і набувають нових смакових характеристик без шкоди для організму.

Страви сироїдної кухні відрізняються не лише високою харчовою цінністю, а й особливою легкістю. Вони сприяють покращенню травлення, нормалізації обміну речовин, зміцненню імунної системи та підвищенню загального життєвого тону. При цьому їжа залишається поживною, ситною і надзвичайно смачною.

У ресторанному господарстві формування окремих raw-меню стало актуальним трендом, що відповідає запитам сучасних споживачів. Такі страви затребувані серед веганів, спортсменів, людей, які дотримуються детокс-програм або прагнуть вести здоровий спосіб життя.

Raw-меню закладів може включати різноманітні страви: салати, соки, смузі, десерти, супи та навіть піцу і пасту, де замість традиційних інгредієнтів використовуються альтернативи на рослинній основі.

Заклади, що спеціалізуються на сироїдстві, зазвичай орієнтовані на активних людей, спортсменів, людей, які ведуть здоровий спосіб життя, а також на тих, хто хоче очистити організм від токсинів або впровадити нові принципи харчування. Високий попит на такі страви зумовлений зростаючою тенденцією до свідомого споживання і турботи про власне здоров'я.

Меню для початківців сироїдів включає:

- ягоди і фрукти;
- овочі;
- насіння, горіхи, мед;
- крохмалевмісні продукти;
- салати та зелень.

У зимовий період раціон харчування повинен містити:

- продукти, що містять кальцій — горіхи, капуста (допускаються всі її сорти — брюссельська, броколі, цвітна);
- квашені овочі;
- свіжі овочі — буряк, морква, ріпа, селера, перець, з них можна готувати салати і приправляти їх кунжутним насінням;
- фрукти і ягоди (заморожені);
- цитрусові;
- сухофрукти;
- будь-який вид горіхів, вони вкрай необхідні в раціоні, так як містять до 70% необхідних організму жирів;
- рослинна олія, але обов'язково першого віджиму;
- мед;
- соки, чиста вода [2].

Перспективи розвитку сироїдної кухні пов'язані із загальносвітовою тенденцією до свідомого споживання, мінімалізму, турботи про здоров'я та екологію. Вдосконалення технологій і поєднання кулінарних традицій різних народів дозволяють створювати нові цікаві страви, які задовольняють гастрономічні смаки найвибагливіших гурманів.

Отже, страви без теплової обробки стають важливою складовою сучасного здорового меню, даруючи людині природну енергію, смакову різноманітність та відчуття гармонії із собою та навколишнім світом.

Список використаних джерел

1. <https://doc.ua/ua/news/articles/syroedenie-polza-i-vred>
2. <https://poradum.com.ua/house/51481-siroidinnya-z-chogo-pochati-menyu-na-tizhden-osnovi-spisok-produktiv-korisni-recepti-vidguki.html>

УДК 51, 641

Наталія КОРДІВСЬКА

*Тернопільський фаховий коледж харчових
технологій і торгівлі, м. Тернопіль
Науковий керівник: **Ольга ДРЮЧЕНКО**,
викладач математики, спеціаліст вищої
категорії*

МАТЕМАТИКА В КУЛІНАРІЇ: НАУКА ЗА РЕЦЕПТАМИ

Математика є універсальною мовою, яка пронизує всі сфери людської діяльності, включаючи кулінарію, яка, здавалося б, далека від точних наук. Сучасна гастрономія значно виходить за межі інтуїції й досвіду — вона базується на точних розрахунках, математичних моделях і алгоритмах. Це особливо помітно в напрямках молекулярної кухні, харчової інженерії та дієтології. Від простих пропорцій до складних алгоритмів — усе підпорядковується законам математики.

Кожен рецепт — це математична формула, де співвідношення інгредієнтів є ключем до смаку. У приготуванні тіста чи хліба застосовуються класичні пропорції. Наприклад, пропорція 3:2:1 використовується для тіста (борошно:жир:вода), 5:3 — класичне співвідношення борошна до води у хлібопеченні.

Прикладом практичних обчислень на кухні є конвертація одиниць виміру (грами у мілілітри, чашки) та температури ($^{\circ}\text{C} \rightleftharpoons ^{\circ}\text{F}$).

Геометрія й тригонометрія теж мають місце в кулінарії. При виборі оптимальної форми посуду віддають перевагу сфері, оскільки така форма мінімізує тепловтрати й забезпечує рівномірний розподіл температури для рівномірного нагріву. Циліндрична форма часто використовується в кухонному обладнанні завдяки простоті розрахунків об'єму ($V = \pi r^2 h$). Геометричним та тригонометричним закономірностям підпорядковуються розрахунки площі поверхні для випаровування. Геометрія нарізки впливає на площу поверхні овочів, а, отже, і на швидкість обжарювання чи маринування.

Диференціальні рівняння застосовуються при моделюванні дифузії спецій у маринадах.

Готування стейка або запікання курки — це не просто кулінарія, а приклад застосування рівняння Фур'є. Точний розрахунок температури та часу готування допомагає уникнути пересушення або недопінання.

В рецептурах не обійтися без теорії ймовірностей та статистики. Імовірнісний підхід визначає шанси успіху рецепту на основі багатьох експериментів. Кожен новий рецепт має певну ймовірність успіху, яка залежить від таких змінних: температура, вологість, якість продуктів. А статистичне моделювання дозволяє прогнозувати час бродіння тіста, оцінювати шанси на успіх нової страви, проводити тестування при створенні меню тощо.

Структури багатьох продуктів підпорядковуються послідовності Фібоначчі. Фрактальна структура броколі та капусти романеско, розташування насіння у фруктах чи шарів цибулі ілюструють математичну красу в кулінарних інгредієнтах та вдображають закони золотого перетину. Ці закономірності використовують у сервіруванні та оформленні страв.

Алгоритми лінійного програмування дозволяють оптимізувати меню за вартістю й калорійністю. Задача комівояжера використовується для оптимізації порядку приготування страв.

Математичні моделі забезпечують контроль над текстурами (емульгування, кристалізація). Штучний інтелект використовує аналіз смаків, текстур і ароматів для створення нових рецептів. А, наприклад, використання Big Data дозволяє розробити персоналізовані дієти.

Кулінарні процеси підпадають під теорію хаосу, коли незначні зміни температури чи часу призводять до значних відмінностей у результаті: трохи вищий градус — і крем не зіб'ється; на кілька хвилин довше у духовці — і бісквіт пересох.

В оптимізації кухонного простору застосовується теорія графів: рух кухаря має бути максимально ефективним.

Топологія упаковки їжі важлива в ресторанному бізнесі, особливо при доставці.

Для вивчення рухів руки при нарізанні продуктів використовується векторний аналіз.

Отже, кухня — це ціла математична лабораторія. Кожна дія на кухні — від вимірювання інгредієнтів до сервірування — підпорядковується законам математики. Кожен кулінарний процес — це прояв математичних принципів. Саме завдяки точним обчисленням смак набуває гармонії. Математика забезпечує точність, передбачуваність і якість у гастрономічному мистецтві.

Список використаних джерел

1. Математика в різних галузях нашого життя (Пономаренко Е.В.) [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://www.slideshare.net/slideshow/ss-72476248/72476248>
2. Вдовченко В. В. Кулінарія для 11 класу : підручник. Технологічний напрям. Технологічний профіль / В. В. Вдовченко, Н. Г. Левченко. — К. : Педагогічна думка, 2012. — 188 с.
3. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарне справа. Технологія приготування їжі: підруч. Для здобувач. Проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. — Київ: Грамота, 2020. — 280 с.

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

«АНГЛІЙСЬКА МОВА ЯК КЛЮЧОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ КУЛІНАРНИХ ІННОВАЦІЙ ТА СВІТОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ»

За останні роки розвиток гастрономії став напрочуд динамічним — цьому сприяють як новітні технології, так і загальне відкриття світові кулінарних культур [1, с. 45]. Тренди змінюються зі швидкістю світла: на зміну традиційним рецептам приходять молекулярна кухня, zero waste cooking, plant-based харчування, ф'южн-стиль і роботизоване приготування страв [2, с. 112]. У цьому динамічному середовищі англійська мова виступає не лише засобом спілкування, а й важливою професійною навичкою, яка відкриває доступ до сучасних знань, технологій та міжнародного досвіду [3, с. 78].

У моєму розумінні, володіння англійською — це вже не просто комунікативна потреба, а практичний інструмент професійного зростання в харчовій галузі [4, с. 35]. Сьогодні англійська — це мова професії для кухарів, технологів, рестораторів і фахівців з харчових технологій. Саме англійською мовою публікуються найновіші кулінарні книги,

фахові журнали, стандарти безпеки харчових продуктів (наприклад, НАССР), інструкції до обладнання, а також матеріали онлайн-курсів від світових шефів [1, с. 150].

Окрім теоретичних знань, володіння англійською мовою допомагає у практичній діяльності. У міжнародній команді кухарів мова спілкування — англійська. Участь у гастрономічних фестивалях, конкурсах, стажуваннях за кордоном або в міжнародних готельно-ресторанних мережах неможлива без навичок англійської комунікації [2, с. 134]. Такі поняття, як *sous vide*, *dry aging*, *fermentation*, *gluten-free*, *plant-based*, *farm-to-table* та інші, вже давно стали частиною міжнародної професійної термінології [3, с. 102].

На мою думку, мова допомагає не лише у спілкуванні, а й у просуванні закладу: створення англомовного меню чи соцмережі значно підвищує довіру іноземних гостей [4, с. 80]. Крім того, англійська мова відіграє важливу роль у презентації кулінарного продукту. Сучасні ресторатори використовують англійську для створення меню, брендування, опису концепції закладу, ведення соціальних мереж [1, с. 220]. Саме англійська дозволяє зробити ресторан відкритим для туристів і потенційних партнерів, підвищити його впізнаваність у міжнародному середовищі [2, с. 145].

Важливим аспектом сучасної гастрономії є глобалізація кулінарних трендів, де англійська мова грає роль не лише як інструмент міжнародної комунікації, але й як частина процесу глобального обміну кулінарними ідеями та інноваціями. Кухарі та ресторатори з усього світу активно використовують англійську для участі в онлайн-курсах, вебінарах та майстер-класах, що дає змогу підвищувати професіоналізм і слідкувати за новими напрямками у гастрономії, такими як сталий розвиток у харчовій промисловості, органічне харчування та етичне виробництво продуктів. Володіння англійською мови дозволяє фахівцям активно долучатися до цих глобальних ініціатив і впроваджувати інноваційні підходи у своїй практиці [3, с. 125]. Під час власного навчання я часто стикаюся з якісними матеріалами англійською мовою на таких платформах, як *MasterClass* або *Coursera*, де сучасні шефи діляться своїми практиками та кулінарною філософією. Це також дає можливість взаємодіяти з міжнародними постачальниками, що важливо для розширення асортименту продуктів та застосування нових технологій в ресторанах [4, с. 165].

У професійному навчанні студентів спеціальностей, пов'язаних із харчовими технологіями, викладання англійської мови за професійним спрямуванням набуває особливої актуальності [3, с. 58]. Такий підхід передбачає вивчення спеціалізованої лексики, вміння читати рецепти, інструкції та технічну документацію, писати меню та вести професійний діалог англійською. Таким чином, мова стає не просто предметом, а інструментом професійного зростання [4, с. 120].

Отже, англійська у сфері гастрономії — це радше навичка дії, ніж формальне знання. Вона практично впливає на кар'єру майбутнього кухаря чи технолога. У поєднанні з фаховою підготовкою, володіння англійською дозволяє майбутнім фахівцям не лише адаптуватися до змін, а й стати активними учасниками світового гастрономічного процесу [3, с. 180].

Список використаних джерел

1. Сміт, Дж. Глобальні гастрономічні тренди та інновації / Дж. Сміт. — Нью-Йорк: Кулінарний прес, 2022. — 320 с.
2. Джонс, Р., Патель, А. Революція в ресторанній індустрії: Тренди та майбутні напрямки / Р. Джонс, А. П. Patel. — Лондон: FoodTech Publishing, 2021. — 250 с.
3. Дейвіс, Л. Англійська для шеф-кухарів: Професійний підхід / Л. Дейвіс. — Оксфорд: Оксфордський університет, 2023. — 180 с.
4. Кулінарний інститут Америки. Професійний шеф: Освіта в кулінарії / Кулінарний інститут Америки. — Хобокен: Wiley, 2021. — 500 с.

Вікторія Боровська,
*студентка Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі, м.Тернопіль*
Ірина Пиріг,
*спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі, м.Тернопіль*

ТЕХНОЛОГІЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ АЛЬТЕРНАТИВ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ

Актуальність теми зумовлена зростанням популярності рослинного харчування, зростаючими вимогами споживачів до якості замінників м'яса та необхідністю зниження негативного впливу м'ясної індустрії на навколишнє середовище. У статті проаналізовано основні рослинні інгредієнти, що використовуються як альтернатива м'ясу, їхній склад, харчову цінність, технології обробки та методи покращення органолептичних характеристик.

Останніми роками рослинне харчування набирає популярності серед широких верств населення. Це зумовлено як екологічними, так і медичними та етичними міркуваннями. Зважаючи на потребу зменшення впливу м'ясної промисловості на довкілля та необхідність забезпечення населення збалансованим і поживним раціоном, актуальним є створення якісних рослинних замінників м'яса.

Мета дослідження — дослідити технологію виробництва м'ясних продуктів на основі рослинних інгредієнтів, проаналізувати їхній склад, поживну цінність, органолептичні властивості та визначити можливості вдосконалення технологічних процесів.

Існує кілька рослинних інгредієнтів, які відрізняються тим, що містять всі необхідні амінокислоти у правильному співвідношенні: амарант, кіноа, люпин та водорості, такі як спіруліна та хлорела. Крім цього, комбінацією декількох інгредієнтів можна створити продукти, що містять білки, подібні до тих, що містяться в м'ясі. Наприклад, поєднання злаків, таких як пшениця, з бобовими культурами, наприклад соєю [2].

Завдяки комбінуванню злаків (наприклад, пшениці) з бобовими (зокрема соєю) досягається висока поживна цінність готової продукції. Найбільш уживаними рослинними замінниками м'яса є: тофу, темпе, сейтан (пшеничний протеїн), джекфрут — має волокнисту консистенцію, схожу на м'ясо, соєве м'ясо — виготовляється зі знежиреного соєвого борошна, багатого на білок та клітковину [1].

Рослинні альтернативи зазвичай містять менше холестерину та насичених жирів, ніж м'ясо, що сприяє зниженню ризику серцево-судинних захворювань. Крім того, такі продукти знижують ризик бактеріального забруднення (кишкова паличка, кампілобактер), що є поширеною проблемою у разі споживання недостатньо термічно обробленого м'яса.

Виробництво рослинної їжі потребує значно менше ресурсів порівняно з м'ясною промисловістю. Зокрема, вирощування рослинної сировини не вимагає стільки води, кормів та землі, як утримання великої рогатої худоби. Це дозволяє зменшити викиди парникових газів та негативний вплив на довкілля.

Текстура та смакові характеристики є ключовими у сприйнятті замінників м'яса. Для їх покращення використовують:

1. Харчові дріжджі — завдяки своєму характерному «сирному» смаку і аромату цей продукт зайняв заслужене місце в раціоні багатьох споживачів. Харчові дріжджі часто додають, щоб підкреслити органолептичні властивості продукту і збільшити поживну цінність.

1. Ферментацію, гідратацію, екструзію — технології, що забезпечують м'ясоподібну текстуру.

2. 3D-друк передбачає пошарове нанесення матеріалів для створення тривимірного об'єкта. У контексті харчових продуктів ця технологія дозволяє точно та контрольовано шарувати їстівні інгредієнти для створення складних та індивідуальних структур [3].

Основні компоненти заміників м'яса включають білкові ізоляти (соєа, горох, пшениця), рослинні олії, клітковину, вітаміни, мінерали, а також текстуризатори та ароматизатори. Важливо оцінювати не лише поживну цінність, а й безпечність, натуральність складу, відсутність надмірної кількості добавок.

Важливим є оптимізація виробничих процесів для підвищення якості продукції. Зокрема, використання нових білкових джерел та покращення текстурування білка можуть зробити рослинні альтернативи ще більш привабливими для споживачів.

Окрім харчових та технологічних переваг, важливою тенденцією розвитку рослинних альтернатив м'яса є зростаючий інтерес до локальних білкових культур. У багатьох регіонах світу активно досліджується потенціал вирощування нуту, сочевиці, гороху, конопель та інших культур, які не лише забезпечують цінний білок, але й сприяють сталому сільському господарству завдяки здатності збагачувати ґрунти. Інтеграція таких інгредієнтів у виробництво дозволяє зменшити залежність від імпортової сировини, знизити вуглецевий слід продукції та підтримати розвиток місцевої економіки.

Згідно з дослідженням, опублікованим у журналі Nature Food (2021), використання рослинних альтернатив м'яса може скоротити викиди парникових газів на 30–90% залежно від типу продукту та технології виробництва. У дослідженні було підкреслено, що продукти на основі сої, гороху або пшениці мають значно менший екологічний слід порівняно з яловичиною чи свининою. Також за даними дослідження Гарвардської школи громадського здоров'я, рослинна дієта, яка включає білкові заміники м'яса, асоціюється з меншим ризиком розвитку серцево-судинних захворювань та діабету 2 типу. Це свідчить про перспективність таких продуктів не лише з точки зору сталого розвитку, а й покращення громадського здоров'я.

Розвиток технологій дозволяє створювати високоякісні рослинні альтернативи м'ясу з наближеними до традиційного продукту органолептичними характеристиками. Надалі перспективним є вдосконалення рецептур, розширення білкової бази, а також використання інноваційних методів обробки, що підвищують доступність і привабливість таких продуктів для широкого кола споживачів.

Список використаних джерел

1. https://gymbeam.ua/blog/uk/roslynni-alternatyvy-myasu-yaki-naykra/?srsltid=AfmBOooax6qV7MzSJjYDE2Ram_40kXNr5moWbj7cQdFNxZ2oaiSGEKRP
2. <https://alma-veko.com.ua/maibutnie-m-iasnoho-rynku/>
3. <https://www.0312.ua/news/3723454/rozrobka-veganskih-harcovih-produktiv-oglad-procesiv-ta-tehnologij-u-virobnictvi-veganskoi-izi>

УДК 502, 544

Олександр ГРАДОВИЙ

Тернопільський фаховий коледж

харчових технологій і торгівлі, м. Тернопіль

Науковий керівник: ОЛЬГА ДРЮЧЕНКО,

викладач фізики і астрономії, спеціаліст вищої категорії

СУХА ВОДА ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ В СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Суша вода, яку також називають «водяним порошком», з'явилася у 1968 році завдяки британським ученим. Вона складається з мікроскопічних крапель води, які оточені гідрофобним кремнеземом — речовиною, що не пропускає воду. Саме цей бар'єр не дає крапелькам з'єднуватися між собою, тому вода набуває вигляду порошку. Хоч зовні вона й виглядає як звичайний порошок, але насправді - це вода, яка вкрита в захисну оболонку.

Технологія створення «водяного порошку» передбачає диспергування води в аерогелі з кремнезему — надлегкому матеріалі з високою пористістю. Це дозволяє отримати порошок, який здається сухим і не прилипає, хоча містить в собі значну кількість води.

Особливостями сухої води є її здатність зберігати вологу в «сухому» вигляді. Вона виглядає як білий порошок, хоча насправді майже повністю складається з води. Це стає можливим завдяки покриттю кожної краплі води тонким шаром гідрофобного кремнезему: шар запобігає зливанню крапель і випаровуванню вологи. Завдяки такій структурі суха вода здатна поглинати не лише рідини, а й гази, зокрема вуглекислий газ. Цю властивість активно використовують у екологічних проєктах для зменшення шкідливих викидів в атмосферу.

Матеріал є надзвичайно зручним у використанні завдяки своїй формі. Її потенціал активно досліджують у фармацевтиці як засіб для інкапсуляції лікарських речовин. Також вона може використовуватися для зберігання й перенесення водню в енергетичних технологіях.

Суха вода активно використовується у різних галузях завдяки своїм унікальним властивостям. Однією з провідних сфер є хімічна промисловість. Цей матеріал проявляє себе як ефективне середовище для проведення реакцій, оскільки здатен утримувати та поступово вивільняти рідини й гази. Завдяки такій здатності суха вода виконує роль каталізатора в багатьох процесах.

В екологічній сфері суху воду застосовують як абсорбент парникових газів. Її мікроструктура дозволяє ефективно поглинати вуглекислий газ, що робить цей матеріал перспективним для зниження атмосферного забруднення. У деяких аграрних і промислових системах суху воду використовують для накопичення CO₂ з подальшою утилізацією.

У фармацевтичній галузі вона слугує носієм для активних речовин, що дозволяє зменшити побічні ефекти лікарських препаратів і продовжити їх дію. У харчовій промисловості суху воду додають до продуктів тривалого зберігання, зокрема до сухих пайків. Це забезпечує збереження вологи без ризику псування продукту.

У косметології суха вода входить до складу зволожувальних засобів, зокрема міцелярних розчинів і масок. Завдяки здатності глибоко проникати в шкіру, вона сприяє інтенсивному зволоженню без жирного ефекту.

Завдяки високим абсорбційним властивостям, суха вода розглядається як ефективний засіб для уловлювання й ізоляції парникових газів. Згідно з дослідженнями, така суміш здатна утримувати у три рази більше вуглекислого газу порівняно з рідкою водою. Це робить матеріал перспективним інструментом у боротьбі з глобальним потеплінням.

У галузі енергетики розглядається можливість використання сухої води у паливних елементах для автомобілів, завдяки її здатності поглинати та стабілізувати леткі компоненти. Оскільки цей матеріал класифікується як адсорбент, він має широкі перспективи у сферах, пов'язаних із емульсіями та новими формами енергоносіїв.

Також суха вода має високу хімічну стійкість і не вступає у небажані реакції з доквіллям. Це робить її безпечною для зберігання та транспортування хімічних речовин. у вигляді порошку суха вода може стабілізувати ці речовини, зменшуючи їхню леткість, що, своєю чергою, знижує ризики при транспортуванні та зменшує вагу вантажу.

Крім того, існують наукові припущення щодо здатності сухої води слугувати середовищем для хімічних реакцій або навіть виступати каталізатором у певних процесах. Це розширює спектр її можливого застосування в хімічній, фармацевтичній та екологічній галузях.

Отже, можемо зробити висновок: суха вода — це унікальний матеріал, який має незвичайні властивості та поєднує у собі рідину та тверду форму. Її здатність утримувати воду у вигляді порошку, поглинати гази й стабілізувати леткі речовини відкриває широкі можливості для застосування в хімічній, екологічній, фармацевтичній та інших галузях. Вона демонструє високу ефективність у зменшенні викидів парникових газів, безпечному транспортуванні речовин та каталізі хімічних процесів.

Потенціал сухої води як інноваційного матеріалу є надзвичайно перспективним, особливо у контексті розвитку екотехнологій та новітніх рішень для сталого розвитку. Подальші дослідження можуть розкрити ще більше корисних властивостей цього винаходу, зробивши його незамінним у майбутніх технологіях.

Список використаних джерел

1. Суха вода [Електронний ресурс] - Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Суха_вода
2. Що таке суха вода і навіщо вона потрібна [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hz-voda.com.ua/ua/articles-uk/shcho-take-sukha-voda-i-navishcho-vonapotribna/>

УДК 530.1

Світлана КЕДИСЬ,

*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,*

*м. Тернопіль
спеціаліст вищої категорії,
викладач-методист*

РОЛЬ ФІЗИКИ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Фізика вивчає загальні властивості речовини та поля, різні форми руху матерії та їх взаємні перетворення. Фізичні закони є універсальними і використовуються в усіх природничих науках: хімії, біології, астрономії, географії тощо. Розвиток фізики завжди пов'язаний із науково-технічним прогресом, технологіями та інноваціями в різних галузях.

Фізичні явища і закономірності лежать в основі багатьох технологічних процесах, які пов'язані із виробництвом харчової продукції. Фахівець з технології харчування повинен досконало знати правила експлуатації технологічного обладнання, використання спеціалізованого інвентаря, посуду, вимірювальних приладів, закономірності механічної та теплової обробки продуктів.

Розвиток харчової галузі сьогодні пов'язаний із появою інноваційного обладнання, новітніх методів обробки продуктів. Сучасне технологічне обладнання вимагає глибоких знань та умінь, які безпосередньо пов'язані із фізичними законами. Дія усіх механізмів і пристроїв, які використовуються у приготуванні кулінарної продукції, ґрунтується на перетворенні енергії [1]. Тобто, з точки зору фізики, машини призначені для перетворення енергії в механічну роботу або механічної роботи в інший вид енергії. Наприклад, у м'ясорубках для подрібнення м'яса сила тертя виконує корисну роботу. А у конвеєрах, елеваторах та інших транспортуючих машинах відбувається перетворення електромагнітної енергії двигуна у механічну роботу (переміщення).

Відомо, що під час теплової обробки продуктів відбуваються різні фізичні процеси. Знання й аналіз теплофізичних характеристик продуктів (теплоємності, коефіцієнта теплопровідності) дозволяє вибрати методи й оптимальні режими процесів теплової обробки, правильного зберігання цих продуктів [2].

Розвиток технологій привів до появи нових кухонних плит. Популярними сьогодні є індукційні плити, в основі роботи яких лежить явище електромагнітної індукції. Звичайно, такі плити мають ряд переваг перед традиційними, зокрема, це: швидкість приготування їжі, енергозберігаюча, ККД становить 90%. Для приготування їжі на такій плиті потрібен спеціальний посуд із феромагнітними властивостями. Саме на заняттях фізики здобувачі освіти знайомляться із магнітними властивостями речовини, зокрема феромагнетиками.

Сьогодні спостерігається тенденція створення нових методів обробки продуктів. Інноваційним апаратом сучасної кулінарії є молекулярний субліматор, який використовується для консервування продуктів. Сублімація – це перехід речовини із

твердого стану газоподібний, минаючи рідкий. Сублімаційне сушіння - це форма зневоднення, при якій з продукту видаляється вода, перетворюючись з льоду на пару. Такий процес зберігає харчову цінність, смак та зовнішній вигляд продукту, продовжуючи термін придатності. Сублімація - один з найкращих способів зберегти природню користь рослинних сполук, таких як фітохімічні речовини та поживні речовини, при збереженні кольору, смаку та структури. Ось чому цей процес широко використовується для виробництва цінних харчових продуктів [3].

Технологія «Су-від» - приготування продуктів харчування у вакуумі при невисокій температурі. Перевагою такого методу є збереження харчової цінності, смаків і ароматів, які втрачаються при традиційних способах теплової обробки. Для її реалізації достатньо розуміти поняття вакууму – безповітряного середовища, яке можна отримати за допомогою вакуумного пакувальника. Крім того, це енергозберігаюча технологія, оскільки не використовує потужностей плит, печей.

Не варто забувати і безпеку робочого місця, адже кожен повинен піклуватись про свою безпеку та здоров'я. Перед початком роботи із електричним обладнанням слід впевнитись у наявності діелектричних килимків, перевірити справність усіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення. Вивчаючи закони постійного струму, майбутні фахівці знайомляться із правилами безпечного поводження з електричними приладами і алгоритмом дій при виникненні неполадок, короткого замикання, пожежі тощо.

Сучасний фахівець з виробництва кулінарної продукції повинен володіти не тільки фаховими навиками, а бути всебічно розвиненим, мати глибокий науковий потенціал та світогляд. Вивчення фізичних законів, які лежать в основі багатьох технологічних процесів, дозволить майбутнім фахівцям швидко опановувати інноваційне обладнання, підвищить їх професійну компетентність, адаптує до швидкості науково-технічного процесу.

Список використаних джерел

1. Загальні відомості про технологічне обладнання <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/lekcija-1-vstup-do-kursu.-struktturni-elementy-i-shemy.pdf>
2. Фізика в професії кухар <https://naurok.com.ua/fizika-v-profesi-kuhar-55569.html>
3. Як працює сублімація? https://frutta.ua/pages/how-it-works?srsId=AfmBOorscBzCIYrv26RCyOR488_krVp5x9Muursr1E_BsnhpOZJmFK0

Даниїла ГОРВАТ

здобувачка освіти групи 2-ХТ-ВХП-10/11

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій торгівлі

*Науковий керівник: **Стефанія Кундрат***

викладач вищої категорії, викладач-методист

ІСТОРІЯ, СТРАВИ, СМАКИ ШЕВЧЕНКІВСЬКОЇ ЕПОХИ

Українська кухня створювалася протягом багатьох віків: вона відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку.

Актуальність теми полягає в тому, щоб пам'ятати історію нашої гастрономічної культури: як харчувалися наші предки, як поєднували смакові властивості продуктів, які

технології використовували, адже на сьогодні велике значення приділяється здоровому харчуванню, а їжа наших предків була саме такою. І ще - якщо не готувати автентичну їжу, вона зникне. Ми не можемо допустити, щоб зникло наше минуле, наші корені, наша пам'ять...

Мета пошукової роботи: вивчати традиції та особливості харчування наших предків; формувати вміння і навички у приготуванні страв стародавньої української кухні; розвивати гастрономічну культуру їжі.

Хочеться звернути увагу на одну з маловивчених сторінок Тараса Шевченка, а саме - гастрономічні вподобання.

Яке гастрономічне різноманіття міг бачити хлопчик з багатодітної кріпацької сім'ї, де часом не вистачало і хліба. Тим більше, що він в 9 років залишився сиротою, і вже з того часу навіть родинні таїнства спільного сімейного обіду (чи то щоденного, чи то святкового) стали лише спогадом. Маленького Тараса голод заставляв (як і багатьох хлопчиків-сиріт) зазіхати (або просто красти) на чужу курку або маленьке поросся, яких він потім сам готував у печері за селом (А.Козачковский "Из воспоминаний о Т.Г.Шевченке"). "Толод не знає сорому", – напише Тарас Шевченко на закланні в своїй автобіографічній повісті "Музикант" і стає очевидним, що спогади дитинства, а потім – студентської молодості, пов'язані у Тараса з постійним недоїданням.

Відомо, що в роки навчання він жив «по-студентськи» упроголодь, а здобувши визнання, полюбляв і делікатеси, купуючи їх за гонорари від замовлень, і прості страви української кухні.

Інформація про гастрономічні вподобання Шевченка відображена у його творах, щоденнику, спогадах його друзів.

Письменниця Стефанія Крапівіна в своїх спогадах теж згадує про борщ, як одну з улюблених страв Тараса Шевченка: "Улюбленою його їжею був справжній український борщ, "затертий пшонцем і затовчений старим салом" та борщ з карасями, вареники з сиром з грубої гречаної муки та такі ж самі галушки.

За спогадами сучасників, Тарас Шевченко дуже любив гречані вареники та ще гречані галушки. Він згадував улюблені страви у листах до друзів і колег. За легендою Тарас Шевченко приїздив до панів Закревських в село Березова Рудка, Пирятинської громади, і завжди його пригощали улюбленою стравою-гречаними галушками з грибною потравкою.

Тарас Шевченко (який за гороскопом був Рибою) особливо знався на рибних стравах. "Лящі дніпрові", карасі сушені або "засмажені зі сметаною", судак і щука, "міцно приправлена перцем", астраханська тарань згадуються в його творах, листах і "Щоденнику".

Неможливо перерахувати всі страви, що згадує Тарас Григорович у своїх творах: це - устриці, «кав'яр» (ікра), крес-салат, спаржа, духм'яний «огурешник», смажена качка з яблуками, гуска, смажена з капустою, поросся фаршироване «з бабою», пиріжки з цибулею та грибами («просто геніальні!»), кулічі (що їх так «геніально» готують польки), котлети, баранина, «кебаб», кренделі, бублики, смажена індичка, курчата, вестфальська ковбаса (особливо з гірчицею), «бефстек», холодна телятина і, звичайно, ж сало та домашня ковбаса...

Любив Шевченко й овочі: часник, цибулю, огірки (свіжі й солоні), а особливо молоду редьку. З фруктів Тарас Григорович любив сливи та кавуни.

А ще любив пити "джерело натхнення" – так він називав чай із самовара. У чай Шевченко любив додавати ром, до того ж у такій кількості, що його друзі жартували: мовляв, Тарас п'є не чай із ромом, а ром із чаєм. Кавою Тарас Шевченко захопився в Академії мистецтв. Кава піднімала тонус й підтримувала працездатність студентів-художників.

Тут слід також назвати й інші міцні напої, якими любив почитуватися Тарас Григорович. Це лафіт (популярне на той час червоне вино), чихир, джаксон (повість "Художник"), ликер (повість "Блинецы"), різні наливки: вистоялка, слив'янка, вишнівка (повість "Наймичка"), лимонівка, англійський портер "Браунстут Берклей Перкенс і компанія", італійське лакрім-крісті, яке пили під макарони і стофатто (повість "Художник"), джин, вина херес й мадера

(“Щоденник”), горілка, “стуканець”, пиво, мед, квас, шампанське для особливо урочистих подій.

Незадовго до смерті Тараса Шевченка відвідав Микола Лєсков. Він описав у своїх спогадах зустріч з поетом у його помешканні, яке вразило письменника: “... в ногах біля ліжка, самий простий столик, на якому завжди стояв графін з водою, рукомийник і скромний чайний прибор”. За півгодини до смерті Тарас Григорович випив свою останню склянку чаю з вершками (спогади А.Лазаревського “Последний день жизни Т.Г.Шевченко”).

Важливо пам’ятати, що традиційна їжа - це ДНК української нації! Що стародавня українська кухня – це те надбання, той скарб, котрий варто цінувати, зберегти і передати майбутнім поколінням, щоб вони знали про своє коріння...

Список використаних джерел

1. Шевченко Т.Г. Кобзар. – Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2012- 480с., 32арк.іл.
2. *Спогади про Тараса Шевченка* / Упоряд. і приміт. В. С. Бородіна і М. М. Павлюка; передм. В. Є. Шубравського. - К.: Дніпро, 1982. - 547 с. іл.
3. <https://uccr.org.ua/news/uliubleni-stravy-tarasa-shevchenka/>
4. <http://bibliografiviv.blogspot.com/2021/03/blog-post.html>

***Фірман Зоряна, Лилик Каріна**
Тернопільський фаховий
коледж харчових технологій та торгівлі
Науковий керівник : **Горішна Ганна**
викладач вищої категорії , методист*

СТРАВИ НА ГРИЛІ (ХОСПЕРІ) – СВІТОВИЙ ТРЕНД

Хоспер (Josper) – це унікальна піч-гриль, яка була винайдена в Іспанії в 1969 році. З тих пір вугільна піч є однією з найпопулярніших кухонних пристроїв серед власників підприємств громадського харчування та торгівлі. Устаткування встановлюється як на кухні, так і безпосередньо в торговому залі [1].

Ключові слова та терміни : хоспер, гриль, піч, зольник, жирозбирач, деревне вугілля, аромат страв.

Мета роботи : проаналізувати поєднання хосперу як печі – гриля , який використовують для приготування м’ясних , рибних страв та овочів на основі дерев’яного вугілля

Актуальність даної теми зумовлена широким впровадженням печей на деревному вугіллі.

Хоспер – це одночасно і піч, і гриль. Він здатний готувати до двох сотень порцій. Гриль - хоспер незамінний для кафе, ресторану, готелю, пансіонату. Завдяки його особливій конструкції м’ясо, риба та овочі виходять особливо смачними, соковитими, а їх аромат вабить здалеку.[2]

Для приготування страв використовується деревне вугілля, яке додає особливого колориту. І головне, що будь-який продукт, розкладений на решітку хоспера, проходить рівномірну термообробку, тобто обсмажується з усіх боків. Інгредієнти приготовлені в хоспері та додані до традиційних страв, змінюють їх смак кардинально. Наприклад, курка або ковбаски з хоспера, додані в піцу, роблять її смак яскравішим. З запечених овочів барбекю, вийде дуже ніжний та ароматний крем суп або пряний салат. Приготовлені на вугіллі продукти зберігають усі вітаміни, не містять зайвого жиру та цілком підійдуть прихильникам здорового харчування. [3].

Конструктивно хоспер поєднує властивості печі та гриля , що працює на деревному вугіллі. Температура якого досягає до 350 градусів. Пекти має товсті стінки, які додатково посилюються шаром теплоізоляції. Це дозволяє скоротити витрати деревного вугілля на 40%. Всередині камера оснащена металевими ґратами, що виконують роль гриля. На них

викладають шматки м'яса, риби чи овочів. Висота розміщення решітки регулюється вручну, тому ви можете встановлювати ступінь обсмажування і запікання продуктів. Для накопичення золи всередині печі також передбачено спеціальний контейнер. У верхній частині конструкції розміщується димар, а в нижній відсік для забору повітря. Ці комплектуючі дозволяють усувати запахи кіптяви та сліди жиру. Щоб жир не стікав на підлогу, в хоспері встановлений спеціальний жирозбірник [4].

Важливою перевагою хоспера є висока швидкість приготування страв: вона на 35% вища, ніж у звичайних печах. Його дуже легко експлуатувати: їжа не пригорає і не пересихає. При роботі з хоспером забезпечується високий рівень безпеки, адже немає відкритого контакту з вогнем, що запобігає опікам і пожежам. Однією з ключових переваг печей-хосперів є можливість точного контролю температури завдяки системі тяги. Надійність та довговічність обладнання забезпечується використанням високотехнологічної сталі. Цей матеріал витримує тривалу безперервну роботу при високих температурах (300-350°C) зберігаючи свої характеристики протягом багатьох років. [5]

Отже, хоспер — це не просто вид обладнання, а важливий елемент сучасного ресторанного бізнесу. Завдяки своїм конструктивним особливостям він дозволяє зберігати соковитість продуктів, надаючи їм особливого аромату та смаку. Активне впровадження хосперів сприяє удосконаленню процесу приготування страв і розширенню гастрономічного асортименту.

Список використаних джерел:

1. Що таке хоспер-меню в ресторанах? – GastroGuide.in.ua. [<http://gastroguide.in.ua/shho-take-hosper-menyu-v-restoranah/>]
2. Цікаве про хоспери. [<https://dymohid.lviv.ua/ua/a343372-tsikave-pro-hosperi.html>]
3. Хоспер – революція у приготуванні на грилі | Страви в хоспері. [https://tehproproject.com.ua/ua/blog/hosper---revolyutsiya-v-prigotovlenii-na-grile--blyuda-v-hospere?srsId=AfmBOoo0X0vvaldbh73_w1EMjLfiapgVgPJLMsHJnWe1pLelqORwz9rN]
4. Що таке хоспер? [<https://tehproproject.com.ua/ua/blog/chto-takoe-hosper?srsId=AfmBOoq1i9RSwaOKBBfq46AaJlblezYhGaWoX93gr39xy72iAIXR3Fsc>]
5. Печі хоспери в ресторані. Климатичний портал "ОВиК". [<https://ovik.com.ua/pechi-gryli-hosperry-rishennya-dlya-restoraniv-i-kafe/>]

Анастасія Бондарук

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі,

м. Тернопіль

*Науковий керівник: Юлія Дмитришин,
викладач вищої категорії*

СУПИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я: МІФИ ТА РЕАЛЬНІСТЬ

Метою цієї роботи є переглянути вплив супів на здоров'я людини, виявити основні міфи, що склалися навколо вживання супів, та проаналізувати їх реальну користь і роль у сучасному харчуванні.

У період активного поширення ідей здорового способу життя, збалансованого харчування та фокусування на натуральних продуктах тема супів набуває особливої актуальності. Попри простоту цієї страви, у суспільстві існує безліч суперечливих уявлень щодо її користі чи шкоди.

Супи часто вважають обов'язковим елементом обіду або універсальним засобом для схуднення. Водночас розвиток фастфуду, змінений ритм життя та глобалізація змушують по-новому оцінювати традиційні страви. Саме тому критичний аналіз міфів і реальних фактів

про супи є важливим кроком до формування обґрунтованих харчових звичок серед населення.

Супи залишаються невід'ємною частиною раціону багатьох людей у світі, адже вважаються корисною, ситною та легкою стравою. Зростання популярності здорового харчування лише підсилює інтерес до супів. Проте, навколо цієї страви сформувалося чимало міфів, що часто не відповідають дійсності. Суп — це не просто перша страва, це — поєднання традицій, культури, медицини та науки про харчування.

Перші супи з'явилися ще в доісторичні часи, коли люди варили м'ясо і рослини у воді, щоб зробити їжу більш м'якою та засвоюваною. Згодом, з розвитком кулінарії, супи набули безлічі варіацій: бульйони, крем-супи, юшки, пюре тощо. У кожній культурі супи мають своє значення — в Азії вони можуть бути щоденним обідом, в Європі — стравою для відновлення сил, а в Україні — символом домашнього тепла [1].

Один з найбільш поширених міфів — це уява, що супи обов'язкові для здоров'я травлення. Проте, сучасна нутриціологія доводить: здорове травлення залежить не лише від наявності супу в раціоні, а від загального балансу нутрієнтів, клітковини, води та режиму харчування [1].

Ще один міф — суп сприяє схудненню. Насправді, все залежить від інгредієнтів. Крем-суп із вершками та сиром може бути калорійнішим за порцію пасти, тоді як овочевий суп без додавання олії — справді легка й корисна страва [2].

Реальність же така: правильно приготовлений суп може бути джерелом вітамінів, мінералів і рідини. Особливо в холодну пору року гарячий суп допомагає зігрітися, підтримати імунну систему і запобігти зневодненню. Медичні дослідження показують, що курячий бульйон може мати легкий протизапальний ефект при застуді.

Варто зазначити й про інновації у сфері супів — зростає популярність швидкорозчинних, заморожених або готових супів у порціях. В Україні також зростає інтерес до зручного та корисного харчування: з'являються локальні сервіси доставки домашніх страв та здорових обідів [3].

Для кращого розуміння ставлення людей до споживання супів, було проведено міні опитування серед мешканців міста Тернопіль. Участь у ньому взяли 36 респондентів віком від 20 до 55 років.

Основні результати опитування:

60% опитаних вживають супи щонайменше 3 рази на тиждень.

70% вважають, що супи корисні для травлення.

50% переконані, що супи сприяють схудненню.

30% зізналися, що вживають супи лише з традиційних міркувань або через звичку з дитинства.

60% віддають перевагу домашнім супам, тоді як решта готові купувати готові або заморожені варіанти.

90% респондентів назвали борщ улюбленим супом.

Отримані результати свідчать про те, що більшість жителів Тернополя досі вважають суп важливою частиною щоденного раціону, хоча частина з них опирається переважно на традицію, а не на обґрунтовані знання щодо користі цієї страви. Це підтверджує актуальність подальшого інформування населення про склад супів, їхню поживну цінність та вплив на організм.

Отже, супи — це не панацея, але й не просто "вода з овочами". Їхня користь чи шкода залежить від складу, якості продуктів і способу приготування. Вибір завжди за нами: або вірити в кулінарні міфи, або обирати здорову, збалансовану їжу свідомо.

Список використаних джерел:

1. Суп: історія виникнення та популярність в світі кулінарії
<https://meatportal.com.ua/blog/lady/sup-istoriya-viniknennya-ta-populyarnist-v-sviti-kulinarii>

2. Чи потрібно їсти суп? Міфи і реальність <https://t1.ua/porady/8001-chy-potribno-yisty-sup-mify-i-realist.html>
3. Тренди здорового харчування 2024 року <https://naumenko.net.ua/trendi-zdorovogo-harchuvannya-2024-roku/>

Роман Дедюх

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

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ПІДХОДІВ ДО ЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПІД ЧАС ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ

У світі, де панує швидкий темп життя, термічна обробка залишається одним з найпоширеніших способів приготування їжі. Цей процес не лише робить їжу безпечною для споживання, знищуючи шкідливі мікроорганізми, але й покращує її смакові якості, текстуру та зовнішній вигляд. Однак, важливо пам'ятати, що неправильні методи термічної обробки можуть призвести до значних втрат цінних поживних речовин. У зв'язку з цим, дослідження оптимальних способів термічної обробки з метою максимального збереження харчової цінності є вкрай актуальним.

Більшість продуктів харчування, які ми купуємо, повинні пройти відповідну термічну обробку. Однак чи замислювалися ви, яка термічна обробка найкраща з точки зору збереження харчової цінності продукту?

Основними видами теплової обробки є варіння, смаження, тушкування і запікання.

Проте не варто вважати, що приготування завжди призводить до значних втрат користі. Існують дієві способи мінімізувати ці втрати та зробити наші страви не лише апетитними, а й максимально корисними. Ключ до цього – усвідомлений вибір методу обробки та дотримання простих правил.

Одним із найщадніших методів вважається **приготування на пару**. Завдяки відсутності прямого контакту з окропом, водорозчинні вітаміни групи В та вітамін С, а також важливі мінерали, зберігаються значно краще. Овочі, риба та морепродукти, приготовані таким чином, тішать не лише яскравим смаком і кольором, але й високою харчовою цінністю.

Іншим ефективним підходом є **швидке обсмажування (stir-frying)**. Використання високої температури та невеликої кількості рафінованої олії з високою температурою димлення (наприклад, кокосову, рапсову, оливкову, соняшникову, масло гхі) протягом короткого часу дозволяє зберегти більше поживних речовин порівняно з тривалим смаженням. Активне помішування забезпечує рівномірне приготування та запобігає надмірному нагріванню.

При **запіканні** також можна мінімізувати втрати, використовуючи пергаментний папір фольгу або рукав. Це допомагає зберегти вологу в продукті та зменшити руйнівний вплив високої температури на вітаміни. Важливо уникати надмірного нагрівання та тривалого перебування страви в духовці.

Тушкування у невеликій кількості рідини є компромісним варіантом. Частина поживних речовин може переходити в бульйон, тому розумно використовувати його для приготування соусів чи підливок, щоб не втратити цінних елементів.

Навіть при **варінні** можна діяти ощадливо, використовуючи мінімальну кількість води. Не поспішайте виливати відвар після приготування овочів – він може бути багатим на розчинні вітаміни та мінерали, і стане чудовою основою для супу чи соусу. [1]

Окрім вибору методу, особливу увагу слід приділяти **попередній обробці продуктів**. Намагайтеся нарізати овочі та фрукти безпосередньо перед приготуванням, оскільки після

контакту з повітрям та світлом вони швидше втрачають вітаміни. Використання гострих ножів для акуратних розрізів допомагає мінімізувати пошкодження клітин і зберегти більше корисних речовин. Замочування бобових перед варінням не лише скорочує час приготування, але й може покращити засвоєння деяких мінералів.

Одним з ключових напрямків є **контроль часу та температури**. Надмірне нагрівання протягом тривалого часу є головним ворогом вітамінів, мінералів та інших біологічно активних речовин. Сучасні кухонні прилади, оснащені точними термостатами та таймерами, дозволяють готувати їжу при оптимальних параметрах, запобігаючи їх руйнуванню. Наприклад, приготування овочів методом су-від (sous-vide) при відносно низьких температурах протягом контрольованого часу допомагає зберегти їхню клітковину, вітаміни групи В та вітамін С.

На основі проведених аналітичних досліджень встановлено, що теплова обробка м'яса у вакуумі при низьких температурах призводить до зменшення втрат поживних речовин у 6 разів порівняно з традиційним тепловим обробленням сировини, кінцевий продукт краще зберігає смак і сік, страви готуються без додавання стабілізаторів, загусників, у харчовому продукті не відбувається окислення ліпідів, а зменшення кількості технологічних кроків у процесі приготування їжі сприяє економії електроенергії на 20-28%. Це також дозволяє значно розширити асортимент страв з оздоровчим призначенням у закладах ресторанного господарства. [2]

Іншим перспективним підходом є використання **інноваційних технологій нагрівання**. Традиційні методи, такі як варіння у великій кількості води, часто призводять до вилугування водорозчинних вітамінів та мінералів. Натомість, сучасні методи, такі як:

Індукційне нагрівання: забезпечує швидке та рівномірне нагрівання безпосередньо посуду, скорочуючи час приготування та, відповідно, час впливу високих температур на продукт.

Мікрохвильове нагрівання: використовує електромагнітні хвилі для безпосереднього нагрівання молекул води в продукті, що також значно скорочує час приготування. Важливо використовувати відповідний посуд та дотримуватися рекомендацій щодо рівномірного прогрівання.

Інфрачервоне нагрівання: передає тепло за допомогою інфрачервоного випромінювання, забезпечуючи швидке та ефективне приготування з мінімальною втратою вологості та поживних речовин. [3]

Сучасні дослідження також акцентують увагу на **комбінуванні різних методів обробки**. Наприклад, попереднє бланшування овочів перед заморожуванням допомагає інактивувати ферменти, що руйнують вітаміни під час зберігання.

Отже, збереження харчової цінності під час термічної обробки є комплексним завданням, що вимагає усвідомленого підходу та використання сучасних знань і технологій. Обираючи оптимальні методи нагрівання, контролюючи час і температуру, правильно обробляючи продукти та використовуючи інноваційні кухонні прилади, ми можемо не лише насолоджуватися смачними стравами, але й максимально зберігати їхню користь для нашого здоров'я. Пам'ятаймо, що кожна приготована страва може бути не лише джерелом енергії, але й цінних нутрієнтів, які підтримують наше благополуччя.

Список використаних джерел:

1. <https://shuba.life/articles/7251-obrobka-produktiv-tehniki-perevagi-ta-nedoliki#:~:text>
2. Кушнір С.І., Васильєва О.О. ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА на тему: ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В МОНОРЕСТОРАНІ НА 100 МІСЦЬ http://dp.knute.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8544/1/%D0%9A%D1%83%D1%88%D0%BD%D1%96%D1%80%20%D0%A1_.pdf
3. Способи нагрівання харчових продуктів <https://studfile.net/preview/5194336/page:29/>

СЕКЦІЯ 4

ІННОВАЦІЇ ТА КРАФТ У ХЛІБОПЕКАРНОМУ ТА КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВАХ

УДК.664.6

Донченко Наталія

Відокремлений структурний підрозділ

« Фаховий коледж харчових технологій та підприємства

Дніпровського державного технічного університету» ,м.

Кам'янське

Науковий керівник:

Олійник О.В., спеціаліст II категорії

«НЕТРАДИЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВИНИ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ. ВАФЕЛЬНИЙ ПАПІР»

В кондитерському виробництві одним із наймодніших матеріалів для декору останній час вважається рисовий та вафельний папір. Це ідеальне рішення щоб створити неповторні кондитерські вироби. Елементи з вафельного паперу легкі, ніжні та красиві. Здатні перетворити будь-який кондитерський десерт на витвір мистецтва.

Вафельний папір став улюбленим матеріалом кондитерів. Його переваги очевидні:

- їстівність і безпечність. Це натуральний продукт, це особливо важливо, коли мова йде про кондитерські вироби, які споживають діти або люди з чутливим шлунком зменшуються витрати на декорування;

- легкість. Він не перевантажує кондитерські вироби, не деформує кремову поверхню, дуже простий у використанні;

- багатофункціональність. Підходить для об'ємного декору з 3D-ефектом, і для плоских зображень, дозволяє створювати практично будь-які прикраси- квіти, метелики, листя, пір'їнки.

- доступність. Ціна на вафельний папір значно нижча за цукровий декор;

- можливість фарбування. Можна надати будь-якого кольору чи ефекту (золото, металік, перламутр), Використовують тільки натуральні харчові барвники.

- сумність із різними техніками. Його можна різати, згибати, склеювати, комбінувати з іншими видами декору;

- довговічність. На відміну від свіжих квітів або інших прикрас, вафельний папір зберігає свою форму та вигляд протягом тривалого часу, не втрачаючи свіжості чи кольору.

Унікальність вафельного паперу полягає в його універсальності та безпечності. Їстівний напівпрозорий папір виготовлюється з картопляного крохмалю, дистильованої води, олії. А також виготовлюють його з рисового борошна. Для неї характерна нейтральність, тому не змінюється смак десерту.

Для оздоблення тортів використовують різну товщину (від 0,4 до 0,7мм). Вибір товщини залежить від особливостей зображення. Якщо кондитер використовує загальну картинку з високою роздільною здатністю, можна вибрати 0,4 мм. Якщо зображення складається з дрібних деталей, оптимальним варіантом є 0,7мм. До переваг їстівних прикрас відноситься зменшення витрат на декорування кондитерських виробів, зручність та легкість у роботі, низька ціна. І також суттєво економиться час. Він гарний саме тим, що працювати з таким папером дуже просто. Але треба знати деякі нюанси, як поводитися з вафельним папером, щоб результат був ідеальним.

По-перше, вафельний папір буває різної товщини, і залежно від нього, має різне призначення.

По-друге, вафельний папір боїться вологи й легко розм'якнути або навіть розтанути від найменшого контакту з водою.

По-третє, вафельний папір досить тендітний і вимагає дбайливого поводження, щоб деталі декору з нього не порвалися.

Нанесення вафельної картини на кондитерські вироби виконується за допомогою декор-гелю. Це прозора глазур, яка використовується для закріплення декоративних елементів на поверхні та покращує зовнішній вигляд кондитерських виробів. Кондитерський гель виконує кілька функцій. З його допомогою вафельна картинка захищається від вологи, добре ріжеться, а колір стає яскравішим.

Це ідеальний варіант для тих кондитерів, хто хоче створювати ефективний дизайн без зайвих зусиль і витрат та дивувати смачною, привабливою сучасною випічкою.

Список використаних джерел

1. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва: Підручник. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с.
2. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / За ред. Г.М. Лисюк. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів – Суми : Університетська книга, 2012. – 412 с.
3. Об'єднання виробників кондитерської, харчоконцентратної та крохмалопатокової галузей України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ukrkondprom.com.ua/stan_sprav_v_kond_galuzi/

УДК 640.

Дерень Дмитро

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль

Наукові керівники:

Кравченко Х.Ю., к.т.н.; Лялик А.Т., к.т.н., доц.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ПРОТЕЇНОВИМ ПОРОШКОМ ЛЮПИНУ

В багатьох країнах світу, в тому числі й в Україні, спостерігається недостатня забезпеченість населення білковими продуктами харчування. Насіння бобових забезпечує цінні білки, які вважаються все більш важливими в харчуванні людини. Крім того, білки бобових у формі борошна, концентрату або ізоляту є хорошою добавкою до продуктів на основі злакових, оскільки білки бобових і злакових є взаємодоповнюючими щодо своїх незамінних амінокислот. Білки бобових багаті на лізин і мають дефіцит сірковмісних амінокислот, тоді як білки злаків мають дефіцит лізину, але містять достатню кількість сірчаних амінокислот [1]. Тому білки бобових можна з успіхом використовувати в хлібобулочних виробках, щоб отримати збагачений білком продукт з покращеним амінокислотним балансом.

На сьогодні зростає попит на хлібобулочні вироби, багаті біоактивними сполуками (фенольними сполуками, каротиноїдами) і клітковиною. Ці хлібобулочні вироби можна приготувати шляхом включення борошна, отриманого з бобових. Додавання бобового борошна, зокрема, представляє цінну стратегію для покращення поживних та нутрицевтичних цінностей готових виробів.

Серед бобових люпин є одним із найцікавіших, оскільки, крім високого вмісту харчових волокон і білків, він має низький глікемічний індекс. Останнє пояснюється його відносно низьким вмістом крохмалю в поєднанні з наявністю γ -конглютину, інсуліноміметичного білка, здатного знижувати глікемічний індекс. Крім того, люпин

містить різні біоактивні пептиди, каротиноїди, токофероли, фенольні речовини та фітостероли. Люпин також багатий харчовими волокнами, як розчинними, так і нерозчинними, які допомагають підтримувати нормальний рівень холестерину та глюкози в крові. Крім того, відомо, що люпин є джерелом мінералів [2, 3].

Отже, так як хлібобулочні вироби виступають одними з основних продуктів харчування, це зробить їх ідеальними збагаченими продуктами та потенційними носіями вітамінів, мінералів і навіть фенольних сполук, які, імовірно, проявляють антиоксидантну дію. У цьому сенсі збагачення хлібобулочних виробів відіграватиме важливу роль у наукових дослідженнях, спрямованих на розробку харчових продуктів, багатих біологічно активними сполуками, здатними справляти позитивний вплив на здоров'я людини. Біодоступність залежить не тільки від особливостей їжі, але й від факторів, пов'язаних з шлунково-кишковим травленням людини. Сума цих двох аспектів визначає біоефективність їжі [2, 3]. Тому використання люпину в якості борошна збагачуватиме хлібобулочні вироби клітковиною і незамінними амінокислотами, включаючи лейцин, лізин і валін, а також забезпечує значні запаси марганцю, калію і фосфору.

Список використаних джерел

1. Effects of bread making methods, lupin variety and gluten powder on the quality of bread enriched with high percentage of lupin flour URL: <https://www.researchgate.net/publication/354969921> (дата звернення 23.04.2025)
2. Lupin as Ingredient in Durum Wheat Breadmaking: Physicochemical Properties of Flour Blends and Bread Quality URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/5/807> (дата звернення 23.04.2025)
3. Dough rheology and baking performance of wheat flour–lupin protein isolate blends URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996910000281> (дата звернення 23.04.2025)

Тетяна КРАВЕЦЬ

викладач спецдисциплін

Тернопільського фахового коледжу

харчових технологій і торгівлі

ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ЦЕЛІАКІЄЮ ТА ГЛЮТЕНОВОЮ НЕПЕРЕНОСИМІСТЮ

Українці в першу чергу покладаються на хліб як на основний продукт харчування, оскільки він містить необхідні вуглеводи та поживні речовини, необхідні для повноцінного харчування. Тим не менш, дуже важливо враховувати людей, які страждають на непереносимість глютену або целиакію. У зв'язку з цим постає важливе питання розробки безглютенового хліба чи хлібобулочних виробів, що входить до компетенції харчових технологів.

Целиакія або глютенічна ентеропатія - генетично аутоімунне захворювання, яке вражає органи травлення та викликається повною нездатністю переносити глютен. Цей стан перешкоджає засвоєнню основних поживних речовин і проявляється різними симптомами, включаючи діарею, біль та здуття в животі, зниження ваги, пошкодження і оніміння у нижніх кінцівках, погіршення зубної емалі, біль у суглобах і загальною втомою.

Непереносимість глютену також відома, як нецелиакійна чутливість до глютену — це синдром, який характеризується кишковими та позакишковими розладами, які пов'язані зі споживанням продуктів, що містять глютен, білок, який міститься в пшениці, за відсутності типової целиакії або ж алергії на пшеницю.

Згідно з даними, викладеними Всесвітньою гастроентерологічною організацією (WGO) і Всесвітньою організацією дигестивної ендоскопії (OMED), поточна оціночна

поширеність целиакії в усьому світі становить 1% світового населення [1]. Хоча офіційних даних про поширеність целиакії саме в Україні відсутня, проте за результатами проведених досліджень Українським товариством целиакії, свідчать про те, що в нашій країні приблизно 1600 осіб отримали підтверджений діагноз глютенкової ентеропатії.

За даними американських дослідників, спостерігається послідовне і неухильне зростання захворюваності на целиакію. Протягом останніх п'яти десятиліть захворюваність на не целиакію зросла в чотири рази, як свідчать ці дані. Більше того, кількість діагностованих випадків серед дорослих перевершує таку серед дітей, жінок над чоловіками. Целиакія вражає людей усіх вікових груп, включаючи людей похилого віку[2].

На даний момент єдиним методом лікування целиакії є суворе дотримання безглютенкової дієти протягом усього життя. Глютен, білок, який міститься в злакових культурах, таких як пшениця, жито, овес, ячмінь і булгур, а також продукти, отримані з них. Однак глютен не обмежується випічкою, хлібобулочними виробами, білим хлібом та макаронами, його також можна знайти в продуктах харчування у яких пшеничне борошно виконує функцію згущувача (соуси, йогурт, майонез, крабові палички та ковбасні вироби).

З метою покращення структури та механічних властивостей безглютенового тіста та хліба були встановлені спеціальні заходи щодо регулювання цих аспектів: перший – застосування борошняних сумішей, а не окремих видів безглютенового борошна, що поліпшує харчову та біологічну цінність структури хліба; другий – комбінування білків тваринного та рослинного походження, посилення водоутримувальної здатності; третій фактор – здатність до утворення поперечних зв'язків у білкових макромолекулах[3].

Технологія виробництва безглютенового хліба – це складний процес, який потребує використання унікальних інгредієнтів і технологій для досягнення бажаних властивостей текстури та смаку хлібних виробів. Основними етапами цієї технології виробництва є:

1. Підбір сировини: борошно – використовуйте альтернативні види борошна, такі як кукурудзяне, гречане, картопляне, рисове, горохове або кокосове. Це борошно не містить глютену; загусники та стабілізатори – крім того, деякі безглютенові рецептури можуть містити загусники, такі як ксантанова камедь і гуарова камедь для підвищення еластичності та утримання вологості у виробі.

2. Змішування та замішування: Інгредієнти поєднують, як зазначено в рецепті. Однак процес замішування відрізняється від традиційного методу через відсутність клейковини, який зазвичай забезпечує структуру тіста. У цьому випадку використовуються альтернативні стабілізатори та сполучні речовини, щоб забезпечити стабільність тіста

3. Заквашування тіста. Процес бродіння тіста може бути досягнутий за допомогою різних методів, які застосовуються виробниками, включаючи використання безглютенових дріжджів, харчової соди, розпушувача або яєць. Ці методи необхідні для створення бажаного розміру та досягнення бажаної пухнастої текстури.

4. Формування та випікання: тісто формують у хлібопекарські форми або ж методом без форми на поду печі. Випіканню такого хліба може знадобитися інша температура та час випікання, задля забезпечення належної структури та золотистого кольору.

5. Охолодження та зберігання: Останнім кроком у процесі виробництва хліба є охолодження свіжоспечених хлібних виробів перед їх упаковкою. Важливо відзначити, що зберігання безглютенового хліба може вимагати певних умов через обмежений термін зберігання.

6. Якість та контроль: під час всього процесу важливий контроль якості, включаючи перевірку текстури, смаку, аромату та вигляду хліба.

Список використаних джерел

1. Bai J., Zeballos E., Fried M., Corazza G.R., Schuppan D., Farthing M.J.G., Catassi C., Greco L., Cohen H., Krabshuis J.H. WGO-OMGE Practice guideline. Celiac disease. World Gastroenterol News.- 2005. – Vol. 10. –P.1-8

2. Smecuol E, Mauriño E, Vazquez H, Pedreira S, Niveloni S, Mazure R, et al. Gynaecological and obstetric disorders in coeliac disease: frequent clinical onset during pregnancy or the puerperium. Eur J Gastroenterol Hepatol 1996;8(1):63–89

3. Лобачова Н.Л. Удосконалення технології безглютенових хлібобулочних виробів : монографія / Н. Л. Лобачова. – Суми : Сумський національний аграрний університет, 2015. – 214 с.

УДК 334.712:664

Сукач Галина

*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологів і торгівлі
Викладач I категорії*

КОЛАБОРАЦІЯ ТА ПАРТНЕРСТВО: МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ЗРОСТАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИКІВ ЧЕРЕЗ СПІВПРАЦЮ З ІНШИМИ ЛОКАЛЬНИМИ БІЗНЕСАМИ

Співпраця та партнерство відкривають значні перспективи для зростання крафтових виробників у хлібопекарській та кондитерській галузях, адже в сучасному бізнес-середовищі об'єднання зусиль стає ключовим фактором успіху, особливо для невеликих підприємств, які прагнуть розширити свою присутність на ринку. Колаборація, в контексті локального бізнесу, передбачає взаємовигідну співпрацю між двома або більше підприємствами для досягнення спільних цілей, тоді як партнерство є більш глибокою та довгостроковою формою співробітництва, що може включати розподіл ризиків та прибутків. Основна ідея полягає в тому, що стратегічно налагоджені партнерські відносини можуть стати потужним каталізатором для розвитку крафтових пекарень та кондитерських, допомагаючи їм залучати нових клієнтів, оптимізувати витрати та підвищувати впізнаваність бренду. [1]

Однією з ключових переваг колаборації та партнерства є можливість розширення клієнтської бази, адже співпраця з іншим локальним бізнесом відкриває доступ до його аудиторії, наприклад, клієнти популярної кав'ярні можуть зацікавитися ексклюзивною випічкою від місцевої пекарні, що постачає їй продукцію. Також, спільні маркетингові кампанії та промоакції сприяють збільшенню впізнаваності обох брендів, а проведення спільних заходів або участь у локальних подіях дозволяє залучити нові сегменти ринку. Крім того, співпраця може призвести до оптимізації витрат завдяки спільному використанню ресурсів, таких як приміщення для майстер-класів або заходів, або об'єднанню зусиль для закупівель великих партій інгредієнтів за вигіднішими цінами. Розширення асортименту продукції та послуг також є значною перевагою, адже партнери можуть створювати унікальні спільні продукти, наприклад, спеціальний десерт до певної кави, або пропонувати комплексні рішення для клієнтів, такі як набори для особливих подій. Обмін знаннями та досвідом між партнерами сприяє навчанню новим навичкам, впровадженню інноваційних підходів та спільному вирішенню проблем, що виникають у процесі ведення бізнесу. Не менш важливим є внесок у підтримку локальної економіки та формування міцної спільноти, адже співпраця між місцевими підприємствами зміцнює зв'язки та створює позитивний імідж для всіх учасників, підкреслюючи їхню підтримку місцевого виробництва. [3]

Існує безліч форм успішної колаборації та партнерства, які можуть бути ефективними для крафтових виробників. Партнерство з кав'ярнями та ресторанами, де пекарня постачає свіжий хліб, випічку або десерти, є одним з найпоширеніших і взаємовигідних варіантів. Співпраця з місцевими фермерами та виробниками інгредієнтів не лише забезпечує доступ до якісної сировини, але й відкриває можливості для спільних маркетингових кампаній, підкреслюючи локальне походження продуктів. Колаборація з іншими крафтовими виробниками, такими як сировари або виробники меду, може призвести до створення унікальних продуктів або подарункових наборів, які привернуть увагу споживачів.

Партнерство з місцевими магазинами та ярмарками розширює канали збуту та збільшує охоплення аудиторії. Участь у спільних заходах та фестивалях, організованих разом з іншими локальними бізнесами, дозволяє залучити більшу кількість потенційних клієнтів. Навіть онлайн-колаборації, такі як спільні розіграші або контент-маркетинг у соціальних мережах, можуть значно підвищити впізнаваність брендів та залучити нову аудиторію. [2]

Для того, щоб співпраця була успішною, необхідно враховувати кілька ключових аспектів. Перш за все, важливо чітко визначити цілі та очікування від партнерства, щоб усі учасники розуміли, чого вони прагнуть досягти. Ретельний вибір партнерів, які поділяють цінності та мають схожу цільову аудиторію, є критично важливим для гармонійних та продуктивних відносин. Побудова довірливих та прозорих відносин, заснованих на взаємній повазі та відкритості, є запорукою довгострокової співпраці. Чітке визначення ролей та відповідальностей кожної сторони допомагає уникнути непорозумінь та забезпечує ефективну роботу. Розробка спільного плану дій та маркетингової стратегії дозволяє координувати зусилля та досягати максимального ефекту. Регулярна комунікація та оцінка результатів співпраці допомагають вчасно виявляти та вирішувати проблеми, а також коригувати стратегію за потреби. [3]

Підсумовуючи, можна з упевненістю сказати, що колаборація та партнерство є надзвичайно цінним інструментом для зростання крафтових хлібопекарських та кондитерських виробництв. Стратегічний підхід до вибору партнерів та побудова взаємовигідних відносин відкривають нові можливості для розширення бізнесу, збільшення прибутку та зміцнення позицій на ринку. Тому крафтовим виробникам слід активно досліджувати потенційні можливості співпраці з іншими локальними бізнесами, щоб разом досягати нових висот у своїй діяльності та сприяти розвитку місцевої економіки.

Список використаних джерел

1. PRO партнерство. Як налагодити відносини в спільному бізнесі / Катерина Ковальчук, Петро Синегуб. – Харків : Віват, 2022. – 208 с.
2. Бізнес як екосистема / Слава Рабінович. – Київ : Yakaboo Publishing, 2021. – 256 с.
3. Культура співпраці. Як вибудовувати партнерства, що приносять користь усім / Адам Портер ; пер. з англ. Т. Заволоко. – Київ : Наш Формат, 2020. – 304 с.

УДК 640.4

Соломія ЛЕВЕНЕЦЬ,

Катерина ГУРАЛЬ

*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,*

м. Тернопіль

Науковий керівник: Гарасим Людмила

РОЛЬ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ У ФОРМУВАННІ СПОЖИВЧОЇ ЛОЯЛЬНОСТІ ДО КОНДИТЕРСЬКИХ БРЕНДІВ

У сучасних умовах насиченого ринку споживчих товарів кондитерські вироби займають особливе місце завдяки високій залученості покупців та різноманітності асортименту. Одним із ключових чинників успіху кондитерського виробництва є ефективне використання маркетингових комунікацій для формування та підтримання споживчої лояльності. Роль маркетингових комунікацій у цьому процесі є критично важливою, оскільки саме вони забезпечують сталий зв'язок між брендом і споживачем, створюючи позитивний імідж та стимулюючи повторні покупки.

Сьогодні підприємці у сфері виробництва кондитерської продукції все більше цікавляться сучасними підходами до управління бізнесом, де ключову роль відіграє маркетинг. Застосування сучасних методів і форм маркетингового впливу дозволяє не лише

формувати попит на кондитерські вироби, а й забезпечувати стабільну конкурентну позицію на ринку.

Одним із вирішальних чинників успішного розвитку підприємства з виробництва кондитерської продукції є створення ефективної системи маркетингових комунікацій. В сучасних реаліях, коли конкуренція дедалі більше зосереджується на залученні уваги та формуванні споживчої лояльності замість цінового суперництва, а інформаційні технології розвиваються надзвичайно швидкими темпами, ефективна маркетингова комунікаційна стратегія стає ключовим чинником успіху бізнесу.

Система маркетингової комунікації - це складний і гнучкий механізм, який постійно розширюється за рахунок нових каналів взаємодії зі споживачами та використання сучасних інформаційних технологій.

Успіх сучасного кондитерського підприємства на пряму залежить від того, наскільки грамотно організовано взаємодію між різними елементами комунікаційної системи, наскільки правильно обрано ефективні інструменти маркетингового впливу, і наскільки вміло здійснюється їхнє управління. Вміння працювати з маркетинговими комунікаціями на високому рівні дає можливість зміцнити позиції бренду, збільшити продажі та забезпечити довгострокову присутність на споживчому ринку.

Маркетингові комунікації стають дедалі важливішим елементом маркетингового комплексу, оскільки спрямовані на інформування споживачів, переконання їх у перевагах продукції конкретного підприємства, регулярне нагадування про товар, підтримку ефективного процесу збуту, а також на формування та зміцнення позитивного іміджу підприємства на ринку [2]. На думку О.А.Литвин, до складу комплексу маркетингових комунікацій входять такі основні елементи, як реклама, стимулювання збуту, зв'язки з громадськістю та особистий продаж. Водночас прямий маркетинг, а також участь у виставках і ярмарках можуть супроводжуватися рекламою безпосередньо в місцях продажу [1]. Реклама виконує низку важливих функцій, що визначають її значення в розвитку економічних відносин і конкурентної боротьби. Серед них - комунікативна, контрольна, маркетингова, соціальна, стимулююча, психологічна, інформаційна та економічна функції. Основною залишається економічна функція, оскільки саме вона сприяє досягненню головної мети - зростанню прибутку. Важливу роль також відіграє маркетингова функція, яка дозволяє впливати на цільову аудиторію та регулювати споживчий попит через інформаційні потоки.

Підприємства можуть застосовувати ці інструменти як у сукупності для підвищення ефективності, так і окремо з метою оптимізації витрат. Маркетингові комунікації охоплюють комплекс заходів, спрямованих на передавання ціннісних пропозицій бренду цільовій аудиторії через різноманітні канали: рекламу, PR, заходи стимулювання збуту, прямий маркетинг, соціальні мережі тощо. У контексті кондитерського ринку особливо важливими є емоційні аспекти комунікації, оскільки покупка солодоців часто пов'язана з емоціями радості, святковості та задоволення. Ефективна маркетингова комунікація повинна підкреслювати ці емоції, формуючи стійкі асоціації між брендом і позитивними переживаннями споживача [3].

Одним із головних інструментів формування лояльності є брендинг через емоційний маркетинг. Використання образів сімейного тепла, дитячих спогадів, святкових моментів у рекламі допомагає закріпити бренд у свідомості споживачів. Наприклад, виробничі підприємства, що акцентують на традиційності рецептури або якості натуральних інгредієнтів, формують довіру до бренду та стимулюють повторні покупки.

Не менш важливу роль відіграють цифрові маркетингові комунікації, зокрема присутність бренду в соціальних мережах. Завдяки інтерактивній взаємодії зі споживачами бренди можуть не тільки інформувати про нові продукти, але й залучати аудиторію до участі у конкурсах, опитуваннях, акціях. Це сприяє створенню спільноти навколо бренду та підвищує рівень емоційної залученості, що є основою лояльності.

Крім того, ефективно використання програм лояльності - наприклад, систем бонусів, персоналізованих пропозицій, подарунків за покупки - зміцнює прихильність споживачів і стимулює їх до повторного вибору бренду серед конкурентів. Особливу увагу слід приділяти персоналізації комунікацій, оскільки індивідуальне звернення до споживача підвищує його цінність для бренду та формує відчуття особливої уваги.

Таким чином, маркетингові комунікації виступають не лише каналом передачі інформації про продукт, а й стратегічним інструментом побудови довгострокових відносин зі споживачами. Ефективна комунікаційна політика кондитерського бренду повинна поєднувати емоційний вплив, інтерактивність і персоналізацію для забезпечення високого рівня споживчої лояльності. Успішне формування лояльності через маркетингові комунікації сприяє не тільки збільшенню обсягів продажів, а й зміцненню позицій бренду на конкурентному ринку.

Список використаних джерел:

1. Литвин О.А. Організація комунікаційної політики підприємства в онлайн-просторі - Полтава : Нац. ун-т ім. Юрія Кондратюка, 2022. – 129 с.
2. Попова Н. В. Маркетингові комунікації : підручник / Н. В. Попова, А. В. Катаєв, Л. В. Базалієва, О. І. Кононов, Т. А. Муха ; під загальною редакцією Н. В. Попової. Харків: «Факт», 2020. 315 с.
3. Примак Т. Міжнародний маркетинг : [навч. посіб.] / Т. Примак. – К. : МАУП, 2004. – 228 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://library.if.ua/book/16/1387.html>.

УДК 664.68:664.162.81

Засць Роман

*ВСП «Харківський фаховий коледж
харчової промисловості ДБТУ», м. Харків*

Науковий керівник:

Туз Н. В., спеціаліст вищої категорії,

викладач-методист

«ІННОВАЦІЙНІ ТА КРАФТОВІ ПІДХОДИ У СТВОРЕННІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА НОВОГО ПОКОЛІННЯ»

Виробництво сучасних борошняних кондитерських виробів активно інтегрує інноваційні технології у відповідь на зміну споживчих уподобань. Зростаючий попит на безцукрові, низькокалорійні продукти з підвищеною функціональною цінністю спонукає виробників шукати нові рецептурні та технологічні рішення.

У межах даного дослідження об'єктом було обрано здобне печиво. Вибір цього виробу є обґрунтованим, оскільки здобне печиво користується стійким попитом серед різних вікових категорій споживачів, характеризується широкими можливостями для модифікації рецептури та легко піддається до зміни складу інгредієнтів і технологічних процесів. Крім того, структура здобного печива дозволяє ефективно поєднувати цукрозамінники та функціональні добавки, забезпечуючи збереження бажаних органолептичних характеристик — м'якості, розсипчастості і насиченого смаку.

На сьогоднішній день розробка нових та вдосконалення існуючих технологій виробництва борошняних виробів з використанням цукрозамінників (стевія, еритритол) потребує подальшого дослідження. Стевія є природним некалорійним підсолоджувачем, має високу солодкість (у 200-300 разів вища за цукор) і не впливає на рівень інсуліну, але має специфічний гіркий присмак, що обмежує його кількісне використання. Еритритол — цукровий спирт, що майже не має калорій і не викликає глікемічної відповіді. Його перевагою є те, що він має чистий солодкий смак без гіркоти, на відміну від деяких інших підсолоджувачів. Поєднання стевії та еритритолу в пропорції 1:2 дозволяє не тільки отримати приємний солодкуватий смак, але й дозволяє знизити глікемічний вплив продукту.

Таким чином, кондитерські вироби можна зробити безпечними для діабетиків, а також для споживачів, які бажають контролювати рівень цукру в крові. Додатковою перевагою таких підсолоджувачів є їх стійкість до нагрівання та відсутність калорій, що ідеально підходить для випічки.

Додатковим важливим інноваційним рішенням є включення до рецептури порошку з гарбузового насіння. Цей інгредієнт збагачує печиво білками, клітковиною, цинком, магнієм і біологічно активними речовинами, що позитивно впливають на стан здоров'я. Порошок також надає виробу приємного горіхового присмаку, а завдяки високому вмісту натуральних жирів сприяє покращенню текстури тіста та збереженню м'якості готової продукції.

Особливу увагу приділено стилю виготовлення: використання натуральної сировини, ручне оздоблення печива гарбузовим насінням, невеликі обсяги виробництва та індивідуалізація рецептури вказують на крафтовий підхід. Стиль крафту – це не лише про зовнішній вигляд, а і про цінність: сучасні споживачі прагнуть справжності, натуральності, простоти та високої органолептичної якості.

Поєднання інноваційних технологій з крафтовим підходом формує нову філософію виробництва борошняних кондитерських виробів, створення здорових, смачних і функціональних продуктів із «душею».

Отже, використання натуральних цукрозамінників, таких як стевія та еритритол, додавання біологічно цінних інгредієнтів, зокрема порошку з гарбузового насіння, а також увага до естетики та автентичності виробів не лише підвищують якість кінцевого продукту, а і формують довіру споживачів до бренду та відкривають нові можливості для розвитку крафтового виробництва в кондитерській галузі.

Список використаних джерел

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020.
2. Fitomarket - Основна інформация. URL: <https://surl.lu/owiite> (Дата звернення 27.03.2025)
3. Green Leaf - Основна інформация. URL: <https://surl.li/vunrrm> (Дата звернення 27.03.2025). 23.
4. Green Leaf - Основна інформация. URL: <https://surl.li/nkaipw> (Дата звернення 27.03.2025)

УДК 664.858:663.82

Следь Катерина

*ВСП «Харківський фаховий коледж
харчової промисловості ДБТУ», м. Харків*

Науковий керівник:

Туз Н. В., спеціаліст вищої категорії,

викладач-методист

«РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК»

У сучасному світі велика увага приділяється розробці харчових продуктів, що поєднують приємні органолептичні властивості з корисними для здоров'я характеристиками. Желейний мармелад завдяки ніжній консистенції, фруктовому смаку та натуральному складу є одним із найпопулярніших видів кондитерських виробів. Його переваги включають низький вміст жирів, відсутність глютену, легку засвоюваність і можливість інновацій у рецептурі. Завдяки широкому вибору природних загусників (зокрема агар-агару), фруктових пюре, соків і натуральних барвників мармелад може бути не лише смачним десертом, а й частиною функціонального харчування.

Функціональні солодоці – це новий тренд у харчовій промисловості, що орієнтується на задоволення не лише смакових, а й оздоровчих потреб споживачів. Така продукція особливо актуальна для людей, які дотримуються дієт, мають метаболічні порушення або віддають перевагу натуральним інгредієнтам без штучних добавок.

Метою даного дослідження було створення рецептури желейного мармеладу з частковою заміною цукру на натуральний цукрозамінник – стевію, а також із додаванням порошків куркуми, імбиру та каркаде. Стевія має нульову калорійність, не підвищує рівень глюкози в крові та зберігає безпечність навіть при термічній обробці. Куркума і імбир містять антиоксиданти та біологічно активні речовини, які позитивно впливають на імунну систему, мають протизапальні та тонізуючі властивості. Порошок каркаде використовувався як натуральне оздоблення, що збагачувало продукт вітамінами та покращувало його зовнішній вигляд.

У ході експерименту було розроблено три рецептури з різною кількістю цукрозамінника та функціональних добавок. Для оцінки якості використовували методи органолептичного аналізу та фізико-хімічні показники. Найкращим за всіма параметрами став зразок «Пряна Гармонія». Він відзначався гармонійним смаком, приємним ароматом, ніжною консистенцією та високими показниками привабливості. Калорійність мармеладу «Пряна Гармонія» становила 195,95 ккал на 100 г, що майже на 35% менше порівняно з традиційним зразком «Травневий» (299,37 ккал). Крім того, вміст білка в ньому був у 8,5 рази вищим, а вміст жирів залишався мінімальним (0,15 г).

Розроблений желейний мармелад «Пряна Гармонія» поєднує приємні органолептичні властивості з високою біологічною цінністю. Завдяки використанню стевії, як природного цукрозамінника, продукт є безпечним для людей із порушеннями вуглеводного обміну, зокрема для хворих на цукровий діабет, і підходить для дитячого харчування. Наявність куркуми, імбиру та каркаде підсилює функціональні властивості мармеладу, надаючи йому антиоксидантну та імуномодулюючу дію.

Результати дослідження підтверджують доцільність розширення асортименту желейних виробів за рахунок введення функціональних інгредієнтів. Крафтовий підхід до виготовлення, акцент на натуральних складниках і зниження калорійності дозволяють рекомендувати мармелад «Пряна Гармонія» широкому колу споживачів – дітям, людям з діабетом та прихильникам здорового способу життя.

Створення інноваційних видів желейного мармеладу є перспективним напрямом розвитку кондитерської галузі. Виробництво продуктів із природними барвниками, натуральними цукрозамінниками та функціональними добавками відповідає сучасним трендам якісного, безпечного і персоналізованого харчування, відкриваючи нові можливості для розвитку локальних брендів і крафтового виробництва.

Список використаних джерел

1. Гончаренко Л.І., Бондаренко В.П. Функціональні властивості натуральних харчових добавок у технології солодоців. Харчова промисловість. 2020. № 2. С. 12–18.2.
2. Мармелад: користь і обмеження. Філіжанка. URL: <https://filizhanka.com/ua/articles/marmelad-polza-i-ogranicheniya.html> (дата звернення: 22.04.2025).
3. Навчальний посібник з харчових добавок. КПІ. URL: <https://surl.li/nzbvje> (дата звернення: 22.04.2025).

Мартинюк В.А.

*к.п.н, доцент,
викладач*

Корбут А.М.,

*викладач-спеціаліст вищої категорії
Чернівецьке вище
комерційне училище ДТЕУ,
м. Чернівці*

«АЛГОРИТМИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ ДО МІЖНАРОДНИХ ПРОФЕСІЙНИХ КОНКУРСІВ»

Соціально-економічні зміни на європейському ринку праці, підвищення вимог до рівня професіоналізму та конкурентоспроможності майбутнього кваліфікованого робітника в Україні стимулює стрімкий розвиток сучасної української системи профтехосвіти.

Низка загальнодержавних документів [1, 2, 3] спрямовує вектор діяльності ПОН-ПТОН з одного боку на задоволення потреб і викликів воєнного часу в Україні, з іншого – на формування і розвиток професійних компетентностей у відповідності до вимог Європейської системи навчання протягом життя.

Для успішної інтеграції молодого фахівця у загальноєвропейський простір українські заклади професійно-технічної освіти особливу увагу приділяють організації міжнародної партнерської співпраці між ЗПТО та спорідненими структурами Європи. Особлива увага надається підписанням угод транскордонного напрямку для вивчення досвіду роботи європейських закладів зі схожими соціально-культурними особливостями регіонального рівня, як-от: Буковина – Румунія, Львівська обл. – Підкарпатське воєводство Республіки Польща.

Однією із складових налагодження співпраці з іноземними ЗПТО є участь у міжнародних професійних конкурсах. Досвід, отриманий до, під час і після міжнародних професійних змагань, уможливив визначення алгоритмів поетапності підготовки до європейських заходів:

- 1) вивчення вимог до підготовки та доцільності участі у змаганнях за кордоном в умовах війни;
- 2) відбір потенційних учасників на конкурсній основі;
- 3) підвищення рівня професійної компетентності шляхом теоретичної та практичної підготовки як у лабораторії, так і в аудиторії;
- 4) контроль і тестування готовності потенційних конкурсантів до випробувань із залученням зовнішніх незалежних експертів;
- 5) фінансова логістика.

Результати виступів українських здобувачів на міжнародних фахових конкурсах показують, що ЗПТО України в загальному забезпечують високий рівень володіння твердими навичками: навичками та вміннями, які потрібні для професійної діяльності.

До прикладу, майбутнім пекарям-кондитерам, які готувалися до участі у міжнародному конкурсі «Learn, Know, Do, Can, Show" на базі Riga Technical School of Tourism and Creative Industry (м. Рига, Латвія), довелося додатково вивчати історію випікання шортбреду Шотландії, заглиблюватися в європейські особливості формування регіональних рецептур претцелів. Особливої уваги вимагав добір інгредієнтів, способів приготування та дизайну готових виробів.

Крім того, у процесі підготовки та участі у міжнародних конкурсах майбутні фахівці набувають важливих професійних м'яких навичок, а саме: а) міждисциплінарну обізнаність, б) комунікативні навички, в) вміння працювати у команді, г) соціальні навички, д) навички критичного мислення, е) здатність генерувати нові, оригінальні, незвичайні ідеї, є) навички саморозвитку, тощо [4, 5].

Проте, суттєвою проблемою успішної участі (призові місця) у міжнародних конкурсах є те, що українські здобувачі не володіють англійською мовою за професійним спрямуванням. Очевидно, що перед викладачами іноземної мови постає завдання якісного підвищення рівня англійської мови конкурентоздатного фахівця, який володіє професійно-орієнтованими знаннями, вміннями їх практичного застосування у професійній діяльності, може вмотивовано спілкуватися фаховою англійською мовою із дотриманням норм і правил англійської мови за професійним спрямуванням. Це передбачає набуття навичок практичного володіння іноземною мовою професійного спрямування у різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої потребами сфер майбутньої професійної діяльності та вдосконалення вмінь через іншомовну комунікацію у професійному середовищі.

Аналіз результатів участі у міжнародних конкурсах уможливив формулювання системи алгоритмів успішного перебігу професійної підготовки та виступу здобувачів освіти українських ЗПТО, як-от: налагодження партнерських угод про співпрацю зі спорідненими закладами Європи та України; формування та розвиток твердих і м'яких навичок Європейського рівня; систематична робота з покращення англомовної комунікативної компетентності. Окремого вивчення потребує алгоритм і методологія підготовки викладачів спецдисциплін до педагогічної рефлексії щодо результатів виступів здобувачів освіти українських ЗПТО на міжнародних конкурсах професійного спрямування.

Список використаних джерел

1. Закон України № 103/98-ВР «Про професійну (професійно-технічну) освіту» - Державна служба якості освіти України. Документ 103/98-ВР, чинний, поточна редакція – Редакція від 05.03.2025, підстава - 4080-IX. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text>
2. План заходів на 2020-2027 роки із запровадження Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти “Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта” на період до 2027 року Про затвердження плану заходів... | від 29.04.2020 № 508-р <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/508-2020-%D1%80#Text>
3. Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти “Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта” на період до 2027 року <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#n8>
4. Навички для успішної кар'єри [курс для здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти], К.: 2020, 300 с.
5. Абрамова, О. В., Пуляк, О. В., & Терещук, А. І. (2021). Формування м'яких навичок у здобувачів освіти через застосування тренінгових технологій. Вісник післядипломної освіти: зб. наук. праць. «Серія «Педагогічні науки», 18(47). 10–28. URL: <https://cutt.ly/c20Wluh>

УДК 664.68:641.528:577.1

Савченко К. С.

*Дніпровський технологіко-економічний фаховий коледж,
м. Дніпро*

Науковий керівник:

Хричов С. О., викладач спеціальних дисциплін

БЮФОРТИФІКАЦІЯ ГАЛЕТНОГО ПЕЧИВА МІКРОВОДОРОСТЯМИ SPIRULINA PLATENSIS ТА CHLORELLA VULGARIS

Світовий ринок кондитерських виробів демонструє стабільне зростання у період з 2024 по 2032 рік, що обумовлено підвищеним попитом на здорові альтернативи, інноваціями в технологіях та зміною споживчих вподобань. Одним із ключових трендів є зростаюча обізнаність населення щодо впливу харчування на здоров'я та добробут. Особливо

актуальним це питання стає в умовах повномасштабної війни в Україні, де зростає потреба у функціональних продуктах тривалого зберігання з високою біологічною цінністю, зокрема для військовослужбовців.

Використання мікроводоростей *Spirulina platensis* та *Chlorella vulgaris* у технології виробництва борошняних виробів є перспективним напрямом у розробці функціональних продуктів з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Ці мікроводорості мають винятковий біохімічний склад і містять широкий спектр біологічно активних речовин: повноцінні білки, незамінні амінокислоти, мікро- та макроелементи, вітаміни, антиоксиданти, що робить їх ефективними добавками до продуктів функціонального харчування (Хричов & Пешук, 2024).

Згідно з дослідженням Batista et al. (2017), при додаванні 2...4% *Spirulina platensis* до борошняних виробів дозволяє збільшити вміст білка на 20...30% у порівнянні з контролем. Спіруліна містить близько 60...70 г білка на 100 г сухої біомаси, при цьому білок є повноцінним і містить усі незамінні амінокислоти (Batista et al., *Food Chemistry*, 214, 249–257). Окрім білка, вона є джерелом: β -каротину – до 300 мг/100 г, фікоціаніну – до 15% сухої маси (антиоксидант), вітамінів групи В, зокрема В1 (2,38 мг), В2 (3,67 мг), В12 (до 200 мкг), мікроелементів: заліза (до 28,5 мг/100 г), кальцію (120 мг), магнію (195 мг), калію (1363 мг).

Chlorella vulgaris, як показують дані Safi et al. (2014), також є цінним джерелом поживних речовин, містить до 55% білка, багата на хлорофіл (до 2,5 г/100 г), омега-3 жирні кислоти (зокрема ліноленову кислоту), вітамін С (до 30 мг/100 г), Е (4...10 мг), фолієву кислоту, залізо (до 80 мг/100 г), цинк, селен та інші мінерали. За результатами досліджень в *Renewable and Sustainable Energy Reviews* (Safi et al., 2014), додавання 2...3% хлорели до тіста дозволяє не лише підвищити харчову цінність, але й стабілізувати окислювальні процеси, подовжуючи термін зберігання.

Окрім поживної цінності, мікроводорості демонструють позитивний вплив на органолептичні властивості виробів. У дослідженні Morsy et al. (2020), печиво з додаванням 2% *Spirulina* та 2% *Chlorella* мало прийнятні сенсорні характеристики, включаючи текстуру, запах і смак, а також демонструвало вищу антиоксидантну активність – до 35% порівняно з контролем.

За мету було поставлено дослідження впливу добавок *Spirulina platensis* та *Chlorella vulgaris* на органолептичні показники, харчову і біологічну цінність галетного печива, адаптованого до умов споживання військовими.

Контрольний зразок печива було виготовлено згідно з вимогами ДСТУ 3781:2014 «Печиво. Загальні технічні умови». Дослідні зразки розроблено шляхом внесення в рецептуру *Spirulina platensis* та *Chlorella vulgaris* у комбінативних кількостях 1%, 2%, 3% та 5% до маси борошна у гідромодулі 1:5. Проводилась оцінка за органолептичними показниками, визначено вміст білка, жирів, клітковини, а також здійснено аналіз мікро- та макроелементного складу.

За органолептичним профілем найкращі показники мали зразки з 2% *Chlorella vulgaris* та 1% *Spirulina platensis*. Вони мали приємний колір, запах, добру текстуру й прийнятний смак без вираженого морського присмаку.

Розроблена рецептура галетного печива з мікроводоростями задовольняє вимоги до функціонального харчування. Оптимальним є поєднання 2% *Chlorella vulgaris* та 1% *Spirulina platensis*, що дозволяє підвищити вміст білка на 20...30%, до 3...5 мг β -каротину, значну кількість заліза (до 5...7 мг на 100 г готового продукту), вітамінами В1, В2, В12, С, Е, хлорофілом та іншими антиоксидантами.

Такий продукт сприяє профілактиці гіповітамінозів, анемії, зменшенню оксидативного стресу та підвищенню фізичної витривалості. Його доцільно включати до раціону військовослужбовців як джерело повноцінного білка, антиоксидантів та мікроелементів. Подальші дослідження передбачають вивчення структурно-механічних властивостей, терміну зберігання та стабільності біоактивних компонентів.

Список використаних джерел

- Хричов, С. О., & Пешук, Л. В. (2024). Акцент на інновацію. Пастила з *Chlorella vulgaris*. In *The XXIII International Scientific and Practical Conference «The current state of the organization of scientific activity in the world»*, June 10–12, 2024, Madrid, Spain. p. 567.
- Batista, A.P. et al. (2017). *Microalgae biomass as an alternative ingredient in cookies: Nutritional and sensory evaluation*. Food Chemistry, 214, 249–257.
- Safi, C. et al. (2014). *Chlorella vulgaris: morphology, production, and applications*. Renewable and Sustainable Energy Reviews, 35, 265–278.
- Morsy, O.M. et al. (2020). *Utilization of Spirulina and Chlorella microalgae in bakery products for nutritional fortification*. Journal of Food Science and Technology, 57(5), 1760–1767.
- Becker, W. (2007). *Microalgae as a source of protein*. Biotechnology Advances, 25(2), 207–210.

УДК 664.6

Гончарик Ольга

Тернопільський фаховий
коледж харчових технологій і
торгівлі, м. Тернопіль

Науковий керівник:

Мучинська Ольга
викладач I категорії

ІННОВАЦІЙНИЙ ТА КРАФТОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ХЛІБОПЕКАРНОГО ТА КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Інноваційний та крафтовий потенціал хлібопекарського та кондитерського виробництва є невичерпним джерелом розвитку та трансформації галузі в умовах мінливих споживчих запитів та технологічного прогресу. Інновації проникають у всі аспекти виробництва, починаючи від розробки нових рецептур з використанням нетрадиційних інгредієнтів та закінчуючи впровадженням передових технологій, таких як 3D-друк харчових продуктів, інтелектуальні системи контролю якості та оптимізовані логістичні рішення. [4]

Ці технологічні прориви сприяють підвищенню ефективності виробничих процесів, зниженню собівартості продукції, мінімізації відходів та розширенню асортименту товарів, включаючи функціональні продукти з покращеними харчовими властивостями та подовженим терміном зберігання. Водночас, крафтовий підхід відіграє ключову роль у збереженні унікальності та автентичності хлібопекарського та кондитерського мистецтва.

Орієнтація на ручну працю, використання високоякісних локальних інгредієнтів, дотримання традиційних рецептур та особлива увага до деталей дозволяють створювати продукти з неповторним смаком, ароматом та текстурою. Крафтове виробництво не лише задовольняє попит на ексклюзивну продукцію, але й сприяє розвитку локальних економік, підтримці малих виробників та збереженню культурної спадщини.

Синергія інновацій та крафту є визначальним фактором успішного розвитку галузі. Впровадження сучасних технологій може бути спрямоване на підтримку та вдосконалення крафтових процесів, наприклад, шляхом розробки спеціалізованого обладнання для малих виробництв або використання цифрових платформ для просування та збуту крафтової продукції. [1]

З іншого боку, крафтові принципи можуть надихати інноваційні рішення, наприклад, у розробці нових продуктів, що поєднують традиційні смаки з сучасними технологіями обробки та презентації. У майбутньому, інноваційний та крафтовий потенціал хлібопекарського та кондитерського виробництва буде визначатися такими тенденціями, як зростання попиту на здорові та екологічно чисті продукти, персоналізація харчування, розвиток онлайн-торгівлі та потреба у сталому виробництві. [3]

Виробники, які зможуть ефективно поєднувати інноваційні технології з крафтовою майстерністю, пропонуючи споживачам якісні, унікальні та відповідальні продукти, матимуть значні конкурентні переваги та сприятимуть подальшому процвітанню галузі.

У чарівному світі, де пахощі щойно спеченого хліба переплітаються з витонченою симфонією кондитерських шедеврів, народжується не просто їжа, а справжнє мистецтво. Ці вікові ремесла, споконвіку супроводжуючи людство, є не лише джерелом нашої щоденної трапези, а й символом домашнього тепла, святкової атмосфери та безмежної майстерності.

У сучасному ритмі життя, де технологічний прогрес невинно змінює кожен сферу, хлібопекарське та кондитерське виробництва переживають особливу еволюцію, майстерно поєднуючи давні традиції з новаторськими ідеями. Саме в цьому гармонійному поєднанні інновацій та ручної праці криється невичерпний потенціал для розвитку та збагачення цих важливих галузей. [2]

Немов невидимі чарівники, інновації проникають у кожен мить виробничого процесу – від ретельного відбору найякіснішої сировини до витонченої оптимізації технологічних етапів і сміливої розробки неперевершених рецептур та оригінальних форм. Сучасне обладнання, мов вірні помічники майстра, значно підвищує продуктивність, забезпечує незмінно високу якість і розширює палітру пропонованої продукції.

Комп'ютеризовані системи, немов мудрі наставники, пильно стежать за кожним нюансом – температурою, вологістю та точним часом випікання, зводячи до мінімуму вплив людського фактора та гарантуючи бездоганний результат. Наукові дослідження, мов пошук невідомих скарбів, відкривають нові горизонти використання нетрадиційних інгредієнтів, збагачуючи харчову цінність виробів та даруючи їм довшу свіжість. [2]

Проте, серед цієї технологічної досконалості, неможливо переоцінити магію крафтової складової у хлібопекарському та кондитерському мистецтві. Саме тепло людських рук, уважність до найменших деталей та безцінна передача досвіду крізь покоління вдихають у кожен виріб неповторний характер та живу душу.

Крафтові пекарі та кондитери, мов хранителі давніх секретів, використовують перевірені часом рецепти, з особливою ретельністю відбирають кожен інгредієнт, сміливо експериментують із різноманітними смаками та незвичайними текстурами, створюючи унікальні продукти, які вирізняються своєю автентичністю та особливим шармом. [4]

Цей дивовижний симбіоз інновацій та крафту відкриває безмежні обрії для розвитку галузі. З одного боку, передові технології дозволяють оптимізувати виробництво, роблячи його більш ефективним та доступним для ширшого кола споживачів. З іншого боку, крафтовий підхід гарантує неперевершену якість, неповторність та глибоку емоційну цінність кожного виробу.

Сучасні споживачі все більше цінують справжність та історію, що стоїть за кожним кулінарним шедевром, і готові віддавати належне майстерності та індивідуальному підходу. Отже, невичерпний інноваційний та крафтовий потенціал хлібопекарського та кондитерського виробництва є потужним джерелом постійного зростання та безмежної креативності. [3]

Впровадження найновіших технологій у поєднанні з глибокою повагою до вікових традицій та високої майстерності відкриває шлях до створення винятково якісних, унікальних продуктів, здатних задовольнити найвибагливіші смаки та збагатити світову кулінарну культуру. Майбутнє цих чудових галузей полягає у гармонійному співіснуванні інновацій та крафту, де технології стають вірним інструментом для вдосконалення майстерності, а майстерність, у свою чергу, наповнює кожен інновацію справжньою душею.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології у харчовій промисловості: навчальний посібник / за ред. С.В. Буславець. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 312 с.
2. Крафтове виробництво: теорія і практика / О.В. Мельник. – Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2020. – 280 с.

3. Технології харчових виробів: сучасний стан і перспективи / О.П. Григоренко. – Харків : ХНАУ, 2019. – 246 с.
4. Стійкий розвиток харчових технологій / М.Ю. Жеребцова. – Київ : Поліграфіст, 2022. – 198 с.

УДК 664.6:664.68:005.591.6:658.11

Прокопишин Мар'яна
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологів і торгівлі,
м. Тернопіль
Науковий керівник:
Сукач Галина
Викладач I категорії

СТАРТАПИ У СФЕРІ КРАФТОВОГО ХЛІБОПЕКАРСТВА ТА КОНДИТЕРСТВА: ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ НОВОЇ ГЕНЕРАЦІЇ СПОЖИВАЧІВ

Стартапи у сфері крафтового хлібопекарства та кондитерства є не просто новою хвилею в харчовій промисловості, а важливими рушіями глибоких інновацій та якісного оновлення всієї галузі в умовах постійної та динамічної зміни запитів сучасних споживачів. Нова генерація покупців, що вирізняється своєю обізнаністю та вимогливістю, висуває значно підвищені стандарти до якості, натуральності походження, екологічної чистоти та беззаперечної індивідуальності харчової продукції. Саме на цьому сприятливому тлі невеликі крафтові підприємства стають справжніми осередками творчої енергії, сміливого новаторства та відповідального, сталого підходу до організації виробничих процесів. [2]

Одним із ключових та визначальних напрямів активного розвитку таких стартапів є цілеспрямоване створення абсолютно нових продуктів із майстерним використанням нетрадиційних та водночас надзвичайно корисних функціональних інгредієнтів. До цієї категорії належать різноманітні рослинні альтернативи традиційним складникам, спеціалізовані безглютенові суміші для людей з особливими дієтичними потребами, багаті на поживні речовини суперфуди, а також високоякісна локальна органічна сировина від перевірених виробників. Такий підхід надає унікальну можливість ефективно задовольняти зростаючий попит на здорові та спеціалізовані продукти харчування серед широкого спектра різноманітних цільових груп споживачів, які все більше піклуються про своє здоров'я та добробут. [1]

Інноваційні рішення також яскраво проявляються безпосередньо у виробничих процесах, демонструючи гнучкість та креативність молодих підприємців. Активне використання передових технологій 3D-друку харчових виробів відкриває безмежні можливості для створення абсолютно унікальних форм і неповторних текстур, що безперечно привертають пильну увагу вибагливих споживачів та вирізняють продукцію на конкурентному ринку. Крім того, інтеграція сучасних смарт-технологій, комплексних систем автоматизації та багатоступеневого контролю якості на основі штучного інтелекту надає змогу значно мінімізувати виробничі втрати, забезпечувати незмінно високу стабільність якості готової продукції та суттєво розширювати виробничі можливості навіть у відносно невеликих за розміром підприємствах. [3]

Надзвичайно важливу роль у розвитку крафтових стартапів відіграє всеосяжна цифровізація, яка відкриває принципово нові канали для ефективного розвитку бізнесу та налагодження тісного зв'язку зі споживачами. Йдеться про створення інтерактивних онлайн-платформ, що забезпечують зручне замовлення та гнучку персоналізацію продукції

відповідно до індивідуальних побажань клієнтів, розробку інтуїтивно зрозумілих мобільних додатків для зручного відстеження статусів замовлень та безпосередньої взаємодії з улюбленим брендом, а також активне використання спеціалізованих маркетплейсів, орієнтованих на крафтових виробників. Окрім традиційних методів фінансування, активно розвиваються інноваційні моделі краудфандингу, вигідних передпродажів та різноманітних спільних фінансових ініціатив, що надають унікальну можливість залучати безпосередньо зацікавлених споживачів до процесу створення нової, бажаної ними продукції. Стартапи у сфері крафтового хлібопекарства та кондитерства є не просто новою хвилею в харчовій промисловості, а важливими рушіями глибоких інновацій та якісного оновлення всієї галузі в умовах постійної та динамічної зміни запитів сучасних споживачів. Нова генерація покупців, що вирізняється своєю обізнаністю та вимогливістю, висуває значно підвищені стандарти до якості, натуральності походження, екологічної чистоти та беззаперечної індивідуальності харчової продукції. Саме на цьому сприятливому тлі невеликі крафтові підприємства стають справжніми осередками творчої енергії, сміливого новаторства та відповідального, сталого підходу до організації виробничих процесів. [2]

Особливу, стратегічно важливу увагу сучасні крафтові стартапи приділяють принципам сталого розвитку та відповідального ведення бізнесу. Це проявляється у послідовній мінімізації харчових відходів на всіх етапах виробництва, активному впровадженні екологічно чистих та біорозкладних пакувальних матеріалів, використанні відновлюваних джерел енергії та просуванні прогресивної концепції zero waste. Такий відповідальний підхід не лише повністю відповідає зростаючим очікуванням свідомих споживачів, які все більше піклуються про майбутнє планети, але й формує потужну довгострокову конкурентну перевагу для стартапів, підвищуючи їхню привабливість в очах екологічно орієнтованої аудиторії. [3]

Таким чином, динамічні крафтові стартапи, що активно діють у сфері хлібопекарства та кондитерства, безперечно виступають потужними каталізаторами якісних змін у всій галузі, ефективно інтегруючи передові інновації в усі без винятку етапи створення кінцевого продукту — починаючи від ретельного вибору високоякісних інгредієнтів і закінчуючи сучасною цифровою взаємодією з кінцевими споживачами. Гармонійне поєднання унікальної крафтової майстерності, сміливих інноваційних технологій та глибокої орієнтації на актуальні потреби нової генерації споживачів відкриває перед цими підприємствами широкі перспективи для сталого зростання, довгострокового розвитку та успішної конкуренції на ринку.

Список використаних джерел

4. Бізнес як екосистема / Слава Рабінович. – Київ : Yakaboo Publishing, 2021. – 256 с.
5. Культура співпраці. Як вибудовувати партнерства, що приносять користь усім / Адам Портер ; пер. з англ. Т. Заволоко. – Київ : Наш Формат, 2020. – 304 с.
6. Мистецтво стартапу / Гай Кавасакі ; пер. з англ. О. Замогильний. – Київ : Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2023. – 320 с.

Яна БОГАЧ

здобувачка освіти групи З-ХТ-ВХК-5/9

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій торгівлі

*Науковий керівник: **Стефанія Кундрат***

викладач вищої категорії, викладач-методист

ОСОБЛИВОСТІ ЗМІНИ КОНСИСТЕНЦІЇ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ СОЛОДКИХ СТРАВ

У сучасній харчовій промисловості, кулінарії, медицині та косметології загущувачі та гелеутворювачі, такі як агар-агар, желатин, крохмаль і пектин, відіграють важливу роль у

створенні продуктів з необхідною текстурою та консистенцією. Дослідження їхніх властивостей і механізмів дії дозволяє покращувати якість продуктів, розширювати можливості їхнього використання та знаходити екологічні й безпечні альтернативи синтетичним добавкам.

Актуальність теми: Знання про зміну консистенції під впливом різних факторів є актуальним не лише для технологів харчової промисловості, а й для споживачів, які прагнуть обирати натуральні загущувачі для здорового харчування. Тому вивчення цього питання має як науково-практичне, так і прикладне значення.

Мета роботи: Дослідити та проаналізувати властивості агар - агару, желатину, крохмалю та пектину, зокрема їхню здатність змінювати консистенцію речовин. Розглянути механізми загущення, гелеутворення та вплив різних факторів (температури, кислотності, концентрації) на ці процеси. Продемонструвати практичне застосування цих загущувачів у харчовій промисловості, кулінарії та інших сферах.

Значення загущувачів та гелеутворювачів в харчовій промисловості це:

- ✓ Покращення текстури – створює потрібну щільність та однорідність продуктів (йогурти, соуси, креми).
- ✓ Стабілізація структури – допомагає зберігати форму продуктів (мармелад, желе, кондитерські вироби).
- ✓ Контроль в'язкості – впливає на текучість соусів, підлив, кремів.
- ✓ Покращення споживчих властивостей – робить продукти приємнішими на смак та зручнішими у використанні.
- ✓ Збільшення терміну зберігання – загусники та стабілізатори запобігають розшаруванню та висиханню продуктів.
- ✓ Дієтичне та медичне застосування – використовується для створення низькокалорійних продуктів, дитячого та лікувального харчування.

Агар (або агар-агар) – це природний полісахарид, який отримують з червоних і бурих водоростей, зокрема роду *Gelidium* та *Gracilaria*. Його широко використовують як гелеутворювач у харчовій промисловості.

Утворює міцний термостійкий гель при охолодженні розчину нижче 40°C.

Має високу температуру плавлення (близько 85–95°C), що робить його стійким при нагріванні. Не впливає на смак і аромат продуктів, що робить його універсальним для різних страв. Стійкий до впливу кислотного середовища. Не розчиняється в холодній воді, але добре розчиняється в гарячій. Є відмінною альтернативою желатину, тому що підходить для веганів і вегетаріанців.

Використовується в хлібопекарській промисловості для запобігання черствінню випічки.

Желатин – білковий продукт тваринного походження, який являє собою суміш лінійних поліпептидів з різною молекулярною масою. Отримують виварюванням (тривалим кип'ятінням з водою) кісток, хрящів та сухожиль, сполучної тканини, переважно свинячі і яловичі.

Для організму людини він має досить значну користь: містить колаген, який сприяє зміцненню хрящів, зменшенню болю в суглобах і профілактиці артрити; допомагає покращити її еластичність, запобігає появі зморшок і сприяє зволоженню; акож він зміцнює нігті й стимулює ріст волосся, тощо.

Крохмаль – це природний вуглевод (полісахарид), який міститься в багатьох рослинах і є основним джерелом енергії для організму. Крохмаль має здатність утворювати гелі під впливом температури:

Пектин – це природний полісахарид, який міститься у клітинних стінках рослин (яблука, цитрусові (апельсини, лимони), айва, слива, вишня, смородина, морква, буряк, гарбуз).

Пектин здатний виводити з організму важкі метали (свинець, ртуть) і радіонукліди. Його навіть рекомендують при детоксикації організму; знижує рівень "поганого" холестерину

(LDL), що сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань; через свої сорбційні властивості пектин включали в раціон космонавтів для підтримки здорової роботи травної системи під час тривалих місій.

Висновок: загусники та гелеутворювачі відіграють ключову роль у харчовій промисловості та кулінарії. Вони забезпечують потрібну консистенцію продуктів, покращують їхню текстуру, підвищують стабільність та подовжують термін зберігання.

Список використаних джерел

1. Дорохович А.М. і Ковбаса В.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів та харчових концентратів : навч. посіб. / К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632с.
2. ЕП Харчові технології
3. Харчові технології. Журнали для вашого бізнесу.
4. harch.tehnology@gmail.com

***Морозюк Наталія**
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,
м. Тернопіль
Науковий керівник: Ганна Горішина
Викладач методист*

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ

Мета пошукової роботи - дослідити властивості молочної сироватки, її види, харчову цінність і сучасні способи використання в різних галузях, а також показати, що навіть побічний продукт може стати цінним ресурсом у ресторанному господарстві.

Актуальність теми - сьогодні, в умовах зростання вартості сировини, енергоресурсів та зміни підходів до екологічного виробництва, молочна сироватка все частіше розглядається як перспективний ресурс, а не просто побічний продукт. Її повторне використання дає змогу значно скоротити харчові відходи, підвищити рентабельність підприємств і створювати нові корисні продукти для споживачів. Для України, де питання продовольчої безпеки стоїть особливо гостро, така сировина набуває ще більшого значення.

Унікальність сироватки полягає в тому, що вона:

- містить повноцінні білки, які добре засвоюються організмом;
- за складом подібна до грудного молока, тому підходить для дитячого харчування та дитячих страв;
- є джерелом екологічно чистих інгредієнтів для продуктів і косметики;
- допомагає створювати здорове функціональне харчування;
- дає змогу реалізовувати принципи циркулярної економіки, коли відходи перетворюються на ресурс. [2]

Сироватка — це побічний продукт, що утворюється під час виробництва сиру, творогу або казеїну. Вона складається переважно з води (близько 93–95%), але також містить молочний білок (альбуміни та глобуліни), лактозу (молочний цукор), жири, вітаміни (особливо групи В) та мінерали. [1]

Незважаючи на те, що сироватка вважається «відходом», корисних властивостей у ній не менше, ніж, наприклад, у молоці чи сирі. Багато з нас просто недооцінюють усю користь молочної сироватки, адже в ній міститься величезна кількість поживних речовин та вітамінів, які необхідні кожному організму. Багато досліджень цього молочного продукту показали, що за своїм складом сироватка дуже нагадує молоко матері. Саме тому її нерідко використовують при приготуванні дитячого чи спортивного харчування (виготовлення оладок, кексів, при випіканні хліба/кондитерських виробів).

Основні

види

сироватки:

- Солодка сироватка — утворюється при виробництві сичужних сирів (наприклад, твердого сиру).
- Кисла сироватка — залишається після виготовлення кисломолочного сиру або інших продуктів через молочнокисле згортання білків.[3]

Використання

сироватки

в

харчовій

промисловості:

1. Виробництво порошкової сироватки: її висушують і додають у кондитерські вироби, випічку, дитяче харчування, корми для тварин.
2. Білкові добавки: концентрати та ізоляти сироваткового білка використовуються для спортивного харчування і функціональних продуктів.
3. Бродильні напої: з сироватки виготовляють сироваткові напої з додаванням пробіотиків або фруктових добавок.
4. Замінник молока: у випічці та виготовленні морозива. [4]

Отже, молочна сироватка — це не просто залишок виробництва, а цінна сировина з великим потенціалом. Вона має широкий спектр корисних властивостей і застосовується у багатьох галузях: від харчової промисловості до фармацевтики. Її використання сприяє розвитку здорового харчування, економії ресурсів і турботі про довкілля. Саме тому вивчення властивостей та можливостей молочної сироватки є не лише пізнавальним, а й суспільно важливим завданням для людського організму.

Список використаних джерел

1. <https://www.gazeta1.com/statti/korysni-vlastyosti-molochnoyi-syrovatky/>
2. <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
3. <https://uadairy.com/molochna-syrovatka-koryst-i-shkoda-napoyu-zdorovya/>
4. <https://blog.tablycjakalorijnosti.com.ua/2022/01/v-chomu-koryst-syrovatky>

Лупиніс Анастасія

*Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,*

м. Тернопіль

Науковий керівник: Ганна Горішина

Викладач методист

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Крафтові технології макаронного виробництва-це потужний прорив у даній галузі. Макарони (макаронні вироби паста)-це харчовий продукт, що виготовляється з тіста основні складові якого пшеничне борошно і вода. Крафтове виробництво дає можливість експериментувати використовуютьчи при виробництві макаронних виробів не тільки ці компоненти але і рисове, гречане борошно, крохмаль з бобів, нут, зелень, яйця, томати, буряк. Макаронні вироби основа для різних страв: макаронників, лазаньї, тельятеле, каннелоні та всіляких паст. Енергетична цінність в 100г виробу приблизно 327-351 ккал. [2]

Мета роботи: Дослідити процес крафтового виробництва виробів з нуту та сочевиці як здоровішої альтернативи традиційним пшеничним макаронам. Вивчити їхню харчову цінність, технологію виготовлення, корисні властивості та можливості застосування у сучасному раціоні

Актуальність даної теми: Зумовлена широким використанням крафтових макаронних виробництв враховуючи спільні проблеми та потреби споживачів, харчову та економічну ефективність даних виробів.

Сучасні крафтові виробники при виготовленні макаронів(згідно ділових стандартів) використовують різні харчові добавки для відновлення. Хочові добавки тіамін, рибофлавін.

Значно підвищити мінеральний склад макаронних виробів можна за допомогою соєвого борошна, томату, шпинату, моркви тощо. [1]

Інновації у крафтовому макаронному виробництві:

1. Використання альтернативної сировини: борошно з нуту, сочевиці, кіноа, гречки, гороху; безглютенові суміші для спеціальних дієт.
2. Додавання функціональних інгредієнтів: суперфуди (спіруліна, насіння чіа, амарант); натуральні барвники: буряк, шпинат, куркума.
3. Низькотемпературна сушка: зберігає більше поживних речовин; покращує смак і текстуру.
4. Екологічна упаковка: біорозкладна тара; мінімалістичний дизайн, що підкреслює «крафтовість».
5. Індивідуалізація продукту: обмежені серії, особливі форми макаронів; виробництво під замовлення. [5]

Альтернативами традиційного виробництва макаронних виробів є використання таких інгредієнтів, як нут, сочевиця, шпинат і чорнило каракатиці. Макарони з нуту вирізняються високим вмістом рослинного білка і клітковини, не містять глютену та мають легкий горіховий присмак. Сочевиця також є поживною основою, багатою на залізо та амінокислоти, що робить такі вироби корисними для вегетаріанців. Макарони зі шпинатом набувають природного зеленого кольору, а також містять вітаміни і мікроелементи, корисні для кровотворної системи. Особливу популярність у середземноморській кухні мають макарони з додаванням чорнила каракатиці, яке надає їм чорного кольору та морського смаку. Усі ці альтернативи дозволяють урізноманітнити раціон, зробити його більш функціональним і відповідним до сучасних вимог здорового харчування. [4]

Процес виробництва макаронних виробів починається з підготовки сировини у ПМЛ. Основними інгредієнтами є борошно (наприклад, пшеничне, з нуту або сочевиці) та вода. Борошно ретельно очищають від домішок і перевіряють його якість. Далі відбувається замішування тіста. У спеціальних машинах борошно змішують із водою до отримання однорідної та пластичної маси. Згідно рецептур в тісто можуть додавати яйця, олію або інші компоненти. Після замішування тісто формують у макаронні вироби. Його пропускають через спеціальні формувальні машини, які розкатують тісто в тонкі стрічки або надають йому певної форми, наприклад, спагеті, ріжки, ракушки тощо. Сформовані макарони висушують. Сушка відбувається поступово, при контрольованій температурі й вологості, щоб вироби не тріскалися і зберігали свою форму. Після повного висихання макарони охолоджують, пакують у спеціальну тару для подальшого транспортування та продажу. [6]

Досліджуючи дану тему можна підвести підсумок, що крафтове виробництво макаронного виробництва з нуту, сочевиці та іншої сировини набуває широкого попиту серед споживачів, за рахунок харчової цінності та смаковим властивостям.

Список

використаних

джерел:

1. Буткова І.М. Технологія макаронних виробів: підручник. — Київ: Центр учбової літератури, 2016. — 312 с. 2.
- Скляр А.М. Основи харчових технологій. — Київ: Кондор, 2018. — 280 с. 3.
- Савченко А.І. Технологія виробництва харчових продуктів: навчальний посібник. — Харків: ХНАУ, 2020. — 245 с. 4.
- Висоцька Н.І. Інноваційні технології в харчовій промисловості. — Львів: ЛНТУ, 2021. — 198 с. 5. Коваленко
- О.О. Крафтові продукти в сучасній гастрономії // Харчова промисловість. — 2022. — №3. — С. 45–49. 6. ISO 7304-
- 1:2016. Макаронні вироби. Методи аналізу якості. Частина 1.

Слободян Людмила
Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій та торгівлі
Науковий керівник
Горішна Ганна
Викладач вищої
категорії, методист

ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА ПІД ЧАС ВІЙНИ

Хліб – це один із основних продуктів харчування, що має стратегічне значення для забезпечення продовольчої безпеки будь-якої країни. Під час воєнного стану виробництво хліба набуває особливої важливості, оскільки від його стабільності залежить виживання населення та підтримка морального духу. Воєнні дії створюють численні виклики для хлібопекарської галузі, такі як порушення логістичних ланцюгів, дефіцит сировини, нестача робочої сили та загроза безпеці виробничих потужностей.[1]

Мета роботи: Проаналізувати дослідження хлібо-булочної продукції населення під час війни.

Актуальність даної теми:

- Забезпечення продовольчої безпеки – хліб є основним продуктом харчування, і його наявність критично важлива для виживання населення в умовах війни.

- Порушення логістичних ланцюгів – воєнні дії призводять до руйнування доріг, елеваторів, хлібо заводів, що ускладнює виробництво та доставку хліба.

- Зменшення посівних площ і виробництва зерна – війна обмежує доступ до сільськогосподарських угідь, що негативно впливає на врожайність.

- Гуманітарна складова - хлібопекарські підприємства часто виконують стратегічну роль у забезпеченні хлібом армії, переселенців та постраждалих регіонів.

- Необхідність державної підтримки - у воєнний час важливо зберегти функціонування хлібної галузі через субсидії, пільги та захист логістики.[3]

З якими проблемами зіштовхнулася українська хлібопекарська галузь із початком війни?

Логістичні проблеми: Зруйновані транспортні шляхи ускладнюють доставку зерна до млинів і пекарень.

Дефіцит електроенергії та палива: Пошкодження інфраструктури призводить до перебоїв з енергозабезпеченням, що впливає на роботу хлібо заводів.

Безпека персоналу: Постійні обстріли та загроза військових дій змушують підприємства скорочувати виробничі зміни або припиняти роботу.

Окрім проблем із цінами на сировину й енергоносії, галузь нині стикається й з іншими нагальними питаннями: міграцією людей та нерозумінням, чи вони повернуться; ризиками втратити майно; зовнішніми економічними обмеженнями; збільшенням кількості підприємств, які наразі не можуть виконувати свою роботу. Через ракетні удари по об'єктам критичної інфраструктури хлібники зараз мобілізують свої зусилля, щоб мінімізувати вплив відключень електроенергії на робочий процес. [2]

Проте, зважаючи на ситуацію, хлібники беруть на себе значні ризики, пов'язані з логістикою, а також співпрацею з ритейлом. Бо сьогодні ми намагаємося довести хліб до найвіддаленіших точок або на території, які щойно деокупували. Там ще не працюють магазини і т.д. Але для нас зараз головне, щоб на столі в українців був хліб.

Тому широко почали випікати крафтові хлібо-булочні вироби за традиційними рецептами, до складу входять натуральні харчові домішки, різні зернові та фруктові компоненти. За рахунок цього смак та аромат випічки поліпшується.

Здебільшого для виготовлення хліба потрібно не кілька годин, а майже доба. Процес тривалий та повільний. Зазвичай використовують закваску — це і є основним секретом у виготовленні запашних буханців.

Щоб виготовити крафтовий хліб, спочатку замішують опару з використанням борошна, води та чистої культури закваски і залишають для бродіння від 10 до 24 години. Потім відбувається процес замішування всього борошна та складових з опарою. Тісто має «відпочити». Цей процес може тривати від 1 до 4 години. Далі, залежно від структури тіста, виду хліба, способу випікання формують хлібини і ще вистояють 1-2 години. І тільки після цього можна випікати, додаючи до тіста оригінальні домішки: насіння. Ягоди, горіхи і тд.

Смак, свіжість, запах, хрускіт (його наявність або відсутність) визначають дегустацією; колір м'якушки, пористість, промішування — візуально на зрізі хліба; еластичність м'якушки — надавллюванням пальцем на зріз хліба; повну масу ви-робів.

Отже, багато сучасних покупців тепер цікавляться не лише якістю класичних буханців, а й питають про оригінальний хліб з домішками, яким зараз значно поповнилися полиці наших магазинів.

Список використаних джерел:

1. Agravery.com — аграрні новини та аналітика <https://agravery.com>
2. Міністерство аграрної політики та продовольства України <https://minagro.gov.ua>
3. WFP – World Food Programme <https://www.wfp.org>

Наталія ФАБ'ЯНЧУК

Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі,
м. Тернопіль

Науковий керівник: **Ольга МУЧИНСЬКА**
викладач спеціалізації.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ: ВПЛИВ НА СМАКОВІ ЯКОСТІ ТА ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ

Актуальність теми. Сучасні тенденції у харчовій промисловості зумовлені зростанням попиту на продукти, що не лише мають привабливі смакові якості, а й сприяють покращенню здоров'я. Особливої уваги набувають інноваційні технології у виробництві кондитерських виробів, які дозволяють адаптувати продукцію до потреб людей із метаболічними порушеннями, алергіями та здоровим способом життя.

Мета

Проаналізувати основні інноваційні технології, що застосовуються у виробництві кондитерських виробів, та оцінити їх вплив на органолептичні властивості й безпечність для здоров'я споживачів.

Основні положення:

Заміна традиційного цукру альтернативними підсолоджувачами

Використання таких речовин, як стевія, еритритол, ізомальт, дозволяє знизити калорійність і глікемічний індекс виробів без істотної втрати смакових характеристик [1].

Функціоналізація

Додавання пребіотиків, пробіотиків, вітамінів, мінералів та рослинної клітковини сприяє створенню продуктів із лікувально-профілактичними властивостями [2].

Використання безглютенних та веганських інгредієнтів

Такі технології розширюють аудиторію споживачів, уникаючи алергенних компонентів і забезпечуючи нові органолептичні характеристики [3].

дослідження.

рецептур

інгредієнтів

Новітні способи термічної та нетермічної обробки

Сублимаційне сушіння, вакуумна обробка, використання ультразвуку та інфрачервоного випромінювання дозволяють зберегти смак, аромат і біологічну цінність продукту [4].

Вплив на здоров'я споживачів

Із заміною шкідливих компонентів на корисні спостерігається зменшення ризику розвитку ожиріння, діабету, серцево-судинних захворювань, а також покращення стану кишкової мікрофлори [5].

Висновки.

Інноваційні підходи у виробництві кондитерських виробів дозволяють не лише задовольняти смакові потреби споживачів, але й формувати нову філософію харчування — поєднання задоволення та користі. Подальші дослідження мають бути спрямовані на вдосконалення рецептур з урахуванням індивідуальних харчових потреб і збереження високих сенсорних властивостей.

Список використаних джерел

1. Верещагіна Н.В., Романенко С.О. *Застосування альтернативних підсолоджувачів у кондитерських виробках*. Харчова промисловість, 2021. №3. С. 42–46.
2. Kudryashova I., Kalinina I., Makarova I. *Functional food products in modern dietetics: confectionery aspects*. Foods and Raw Materials, 2020, Vol. 8(2), pp. 299–306.
3. Шиян О.В., Козловська Т.М. *Технології виробництва безглютенових кондитерських виробів*. Продовольча індустрія, 2022. №4. С. 21–25.
4. Žlabur J.Š., Voća S., Dobričević N. *Application of innovative drying methods in confectionery production*. Journal of Food Engineering, 2021, Vol. 288, 110165.
5. Cencic A., Chingwaru W. *The role of functional foods, nutraceuticals, and food supplements in intestinal health*. Nutrients, 2021, Vol. 13(4), 1245.

