

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІВМІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING
AND FOOD

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)

EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)

BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

POLTAVA - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ USM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ВІДНЯ (АВСТРІЯ)
КОЛЕДЖ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ БОЛСБРІДЖА (ІРЛАНДІЯ)
АЛМАТИНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КАЗАХСТАН)

МАТЕРІАЛИ
III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND
FOOD**

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)**

**ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

УДК 664:001.895 I-66

ISBN 978-617-8466-49-7

<https://doi.org/10.32782/978-617-8466-49-7>

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. 395 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Паоло БРЕША, президент асоціації USM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Абдугані АБДУРАСУЛОВ, завідувач лабораторії «Біотехнологія» Ошського державного університету, д.с.-г.н., професор, Киргистан

Анатолій ШОСТЯ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, д.с.-г.н., професор

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників III Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2025 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів.

ВІДПОВІДАЛЬНІ ЗА ВИПУСК: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

| | |
|--|----|
| Антонюшко Д. П. <i>Перспективи комбінування рослинних і молочних білкових концентратів у складі сухих розчинних продуктів для ентерального харчування</i> | 13 |
| Баль-Прилипко Л. В., Толлок С. В. <i>Роль антиоксидантів у формуванні функціональних властивостей сиркових паст</i> | 16 |
| Банєва І. О., Багрієнко К. О. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i> | 20 |
| Банєва І. О., Тхоровський М. М. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i> | 24 |
| Бородай А. Б., Бургу Ю. Г. <i>Використання альбумінового сиру в технології десертів</i> | 28 |
| Budnyk V., Lavin K. <i>Growing role and impact artificial intelligence in the world</i> | 31 |
| Будник Н. В., Євсєєва В. О., Яцун М. <i>Використання рослинної сировини в технології варених ковбас</i> | 34 |
| Будник Н. В., Чорнобель К. С., Кузнецов Р. В. <i>Інноваційні технології виробництва зефіру</i> | 37 |
| Дацишин К. Є., Гарасимюк О. А. <i>Наукове обґрунтування технології ферментованого напою на основі комбінованої сировини</i> | 40 |
| Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Югансон Р. О. <i>Інноваційні підходи в технології паштетів для дитячого харчування</i> | 42 |
| Кайнаш А. П., Фенько А. А. <i>Удосконалення технології хліба пшеничного з ефірними оліями</i> | 45 |
| Калашник О. В., Ромашко Т. П., Стрижак О. О. <i>Каротиноїди в овочевих маринадах для м'яса птиці</i> | 49 |
| Мандрик С. В., Пілюгіна І. С. <i>Застосування антиоксидантних сполук в кондитерській промисловості</i> | 51 |
| Мороз С. Е., Вовк М. О. <i>Інноваційний підхід ТОВ «Хвилясті» до якості та технологій у контексті глобальних трендів харчової промисловості</i> | 55 |
| Ольшанський О. І., Рацук М. Є. <i>Одержання збагаченого пшеничного хліба</i> | 59 |
| Паляниця Л. Я., Шадорська А.-А. О. <i>Інноваційна технологія хлібного квасу</i> | 62 |
| Радченко Н. Л., Целень Б. Я., Гоженко Л. П. <i>Підвищення ефективності вакуумної деаерації води в технологічних лініях відновлення соків за рахунок використання роторно-</i> | 65 |

пульсаційних апаратів

| | |
|--|-----|
| Семенов А. О., Скрипник В. О., Семенова Н. В. | 68 |
| <i>Ультрафіолетові технології в харчовій промисловості при бактеріцидному знезараженні порошкових матеріалів</i> | |
| Скрипник В. О., Семенов А. О., Крайній К. О. | 71 |
| <i>Розроблення технології кондуктивного імпульсного жарення натуральних м'ясних виробів із яловичини</i> | |
| Скрипник В. О., Семенов А. О., Мусяка Н. П. | 75 |
| <i>Розроблення технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів</i> | |
| Скрипник В. О., Семенов А. О., Шалдуга І. А. | 78 |
| <i>Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі</i> | |
| Славинська В. О., Славинський Р. Л. | 81 |
| <i>Інноваційні процеси отримання ефірних олій в електродинамічних апаратах</i> | |
| Тараненко Є. Ю., Донкоглов В. І., Желваков О. А. | 85 |
| <i>Вивчення процесу сушіння вареного рису</i> | |
| Фарісеєв А. Г., Алексєєнко Б. О. | 89 |
| <i>Розробка технології виробництва снєків з малоцінної риби</i> | |
| Фарісеєв А. Г., Горобець А. С. | 94 |
| <i>Удосконалення технології мафінів за рахунок нетрадиційних видів рослинних олій</i> | |
| Шемет В., Омельчук В. | 96 |
| <i>Технологія виробництва функціонального пшеничного хліба з додаванням гарбузового пюре</i> | |
| Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В. | 99 |
| <i>Виробництво хлібобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями</i> | |
| Юхно В. М., Христич Є. О. | 103 |
| <i>Використання борошна нішевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів</i> | |

2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

| | |
|---|-----|
| Банєва І. О., Козуб Д. Є. | 106 |
| <i>Ресурсозберігаючі технології харчової промисловості</i> | |
| Банєва І. О., Щербина І. І. | 109 |
| <i>Ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i> | |
| Бородай А. Б., Калита А. Б. | 113 |
| <i>Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології пісочних напівфабрикатів</i> | |
| Прасол С. В., Шевченко А. О., Мальцева А. Є. | 117 |
| <i>Застосування вакуумного НВЧ-нагрівання для концентрування та сушіння рослинної сировини</i> | |
| Ткачук А. А., Харченко Є. І. | 120 |
| <i>Актуальні проблеми проектування зернових елеваторів</i> | |

Тюрікова І. С., Шкрєбтїєнко Е. В., Чепурний П. Д. 124
Оптимізація технологічних відходів під час перероблення слив

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Антонюк І. Ю., Нікітась В. Ю. Використання рослинної та бджільницької сировини у технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності 127

Атанасова В. В. Тенденції та перспективи використання рослинних білків у сучасних харчових технологіях 130

Банєва І. О., Калачинська Є. А. Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів 133

Будник Н. В., Андрієнко Б. Ю., Опришко А. О. Використання бобових та злакових культур в технології м'ясних паштетів 136

Грабовська О. В., Аксьонова С. А. Перспективи використання білка бобових для виробництва харчових продуктів 140

Євлаш В. В., Аксьонова О. Ф., Мануєнков Д. О. Удосконалення методики екстракції гідроксикоричних кислот із надземної частини яглиці звичайної для подальшого використання в технологіях мармеладу 143

Кайнаш А. П., Волошко Н. М. Використання рослинних екстрактів в технології люля-кебаб для подовження терміну зберігання 146

Кайнаш А. П., Шевченко А. М., Шраменко Ю. П. Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів 149

Літвінов А. О., Грабовська О. В. Вплив умов пастеризації на процес ферментації протеїнової суспензії з бобових 153

Мельник С. М., Сармалаєв А. А., Мельник М. М. Використання відходів олієдобування у технологіях харчових продуктів 156

Мороз С. Е., Сукманов В. О., Пилипака Б. С. Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості хліба 160

Назаренко В. О., Ромашко Т. П., Щиголь С. І. Використання обліпихи в технології морозива 163

Назаренко В. О., Романюк Т. О. Використання рослинної сировини в паштетах для дитячого харчування 165

Наконечна Ю. Г., Дрібна Т. Б. Розробка комплексної технології Zero Waste отримання функціональних напоїв методом ферментації некондиційної овочевої сировини 167

| | |
|--|-----|
| Сукманов В. О., Мащенко Д. М. <i>Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива</i> | 170 |
| Сукманов В. О., Мірошніченко Є. М. <i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба</i> | 174 |
| Сукманов В. О., Тихоненко М. В. <i>Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба</i> | 179 |
| Сукманов В. О., Чепіга А. М. <i>Використання кисломолочних продуктів у технології хліба</i> | 183 |
| Юрова Т. А., Рєвак О. М. <i>Використання нетрадиційної сировини для створення галет функціонального призначення</i> | 187 |

4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

| | |
|---|-----|
| Бровенко Т. В., Попова Є. О. <i>Теоретичне та експериментальне обґрунтування показників якості закусок рулетів</i> | 190 |
| Васильчук А. І., Банєва І. О. <i>Актуальні питання якості та безпеки харчових продуктів</i> | 194 |
| Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Сенько Л. І. <i>Теоретичні засади та моделі псування харчових продуктів у процесі зберігання</i> | 197 |
| Войтко М. А., Божок О. <i>Технологічні особливості виробництва функціональних харчових продуктів</i> | 201 |
| Кайнаш А. П., Бражник К. О. <i>Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава</i> | 204 |
| Калашник О. В., Бараболя О. В., Скрипка О. М. <i>Безпечність хліба пшеничного з додаванням борошна гречаного</i> | 208 |
| Каращук Г. В. <i>Вимоги до якості плодів баклажана при їх товарному обробленні</i> | 211 |
| Кузнецова І. О. <i>Вивчення впливу антиоксидантної активності соусу червоного з функціональними властивостями</i> | 214 |
| Мироненко О. І., Шостя А. М. <i>Від традиційних до прогресивних методів очищення води</i> | 218 |
| Ремізова Н. Л., Калашник О. В., Міщенко О. А. <i>Визначення токсичних елементів у батончиках круп'яних</i> | 223 |

| | |
|---|-----|
| Ремізова Н. Л., Кочерженко Т. В., Кузнецов Р. В. <i>Оцінка відповідності круп'яних батончиків гігієнічним нормативам за вмістом мікотоксинів</i> | 226 |
| Рогова А. Л., Чоні І. В. <i>Роль підприємств харчової промисловості у формуванні продуктів дієтичного асортименту</i> | 230 |
| Сидор В., Бровенко Т. В. <i>Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби</i> | 233 |
| Тепнюк П. К., Іваніщева О. <i>Мікробіологічні ризики вуличної їжі різних народів</i> | 236 |
| Тюрікова І. С., Усенко С. О. <i>Удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів на молокопереробних потужностях</i> | 240 |
| 5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ | |
| Войтко М. А., Пахомська О. <i>Інноваційне обладнання у харчовій промисловості</i> | 243 |
| Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. <i>Енергоефективність вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i> | 246 |
| Лисак В. В., Банєва І. О. <i>Обладнання та устаткування харчових виробництв</i> | 250 |
| Мірських Р. В. <i>Проблеми та науково-технічні протиріччя сучасного транспортного обладнання при впровадженні травмоощадних технологій</i> | 253 |
| Молчанов М. Ю. <i>Інженерні методи розрахунку процесів тепломасообміну електродинамічних апаратів</i> | 257 |
| Харченко Є. І., Шаран А. В. <i>Визначення коефіцієнтів втрат тиску на розгін матеріалу в пневмотранспортних установках</i> | 261 |
| 6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | |
| Булгаков Г. А., Кушнірук В. С. <i>Розумне та активне пакування як інструмент підвищення якості та безпеки харчових продуктів</i> | 266 |
| Здубіцька Д. О., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i> | 271 |
| Серветник Д. В., Банєва І. О. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i> | 275 |
| Кайнаш А. П., Дубінчук М. О., Абдурасулов А. Х. <i>Інноваційні технології пакування та зберігання напівфабрикатів м'ясних посічених</i> | 278 |
| Янковська Ю. В., Кушнірук В. С. <i>Інноваційні підходи до контролю якості та тривалості зберігання продукції рослинництва</i> | 283 |

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

| | |
|--|-----|
| Александрова С. А. <i>Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу: переваги та ризики</i> | 287 |
| Андренко І. Б., Ащеулова С. А. <i>Культурна адаптація Zero Waste у готельному бізнесі: досвід ініціативи «Green Ramadan»</i> | 290 |
| Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Імітаційне моделювання організаційно-економічного механізму післякризового відновлення готельного бізнесу регіональної економіки</i> | 293 |
| Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Побудова та верифікація моделі прогнозування динаміки готельного сектору у післявоєнний період</i> | 296 |
| Бойко К. І., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційна реклама готелів як чинник підвищення конкурентоспроможності в умовах цифровізації</i> | 298 |
| Борисова К. М., Банєва І. О. <i>Технології готельно-ресторанного бізнесу</i> | 300 |
| Бородай К. О., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні та технологічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i> | 304 |
| Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. <i>Глобальні стандарти як стратегічний ресурс готельного бізнесу</i> | 306 |
| Веред А. В., Полтавська О. В. <i>Специфіка маркетингових підходів в готельно-ресторанному бізнесі для наймолодших цільових аудиторій (gen Z та gen Alpha)</i> | 310 |
| Вовк В. Ю., Корецька І. Л. <i>Моніторинг якості роботи ресторану через SWOT-аналіз</i> | 313 |
| Войтко М. А., Іваніщева О. <i>Трансформація української національної кухні в умовах сьогодення</i> | 316 |
| Гринчук Л. О., Рябенька М. О. <i>Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективного використання трудових ресурсів</i> | 320 |
| Дергач Я. О., Гарбар Г. А. <i>Соціальні мережі як інструмент просування та розвитку бізнесу в сфері гостинності</i> | 323 |
| Заюков І. В. <i>Використання штучного інтелекту на прикладі «HORECA-Україна» як головного драйверу розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i> | 326 |
| Ковальова А. В., Гарбар Г. А. <i>Інноваційні технології в розвитку готельно-ресторанної справи</i> | 330 |
| Корнієнко К. Р., Калашник О. В. <i>Трансформація японської кулінарної традиції в Україні</i> | 333 |

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

| | |
|--|-----|
| Легоша Я. О., Красномовец В. А. <i>Управління онлайн репутацією як інноваційна технологія розвитку готельно-ресторанного бізнесу України</i> | 336 |
| Leschouk Y., Cappy M., Kainash A. P. <i>Quality control of sanatorium services in Austria</i> | 339 |
| Ляшенко К. О., Калашник О. В. <i>Малі готелі як сегмент сучасної індустрії гостинності</i> | 343 |
| Ляшок М. І., Красномовец В. А. <i>Надання івент-послуг в Україні під час війни</i> | 347 |
| Мороз С. Е., Калашник О. В., Кузнєцов Р. В. <i>Підприємницькі моделі гастрономічного туризму: європейські тенденції та український контекст</i> | 349 |
| Мороз С. Е., Кіріца Е. А. <i>Співпраця крафтової кондитерської майстерні «Солодка кузня» з сегментом HoReCa як чинник розвитку локального гастрономічного бізнесу</i> | 353 |
| Мороз С. Е., Силка Ю. О., Усик Д. В. <i>Етика ділового спілкування в готельній індустрії</i> | 355 |
| Полотай Б. Я., Борзенко Я. О. <i>Пріоритетні напрямки інноваційної діяльності в готельному господарстві</i> | 360 |
| Полотай Б. Я., Селеман О. Б. <i>Фудтрак як перспективний напрям у ресторанному бізнесі</i> | 364 |
| Салімон О. М., Коробер І. О. <i>Івент-туризм: нові формати та досвід емоційних подорожей</i> | 367 |
| Серенко А. А., Плевак А. І. <i>Роль крафтових та авторських вин у формуванні винної культури країни</i> | 373 |
| Сєрова Д. О., Калашник О. В. <i>Потенціал та перспективи розвитку сільського засобу розміщення</i> | 377 |
| Тюренкова К. В., Гарбар Г. А. <i>Особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанному секторі</i> | 380 |
| Циганкова Є. О., Гарбар Г. А. <i>Ефективність сезонних маркетингових стратегій у готельно-ресторанному бізнесі</i> | 383 |
| Чибирик М. С., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні безбар'єрні технології як напрям підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу</i> | 387 |
| Чуєва І. О. <i>Безконтактні технології в туристській діяльності</i> | 389 |
| Шулла Р. С., Попик М. М. <i>Удосконалення системи стимулювання персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції участі розподілі прибутку</i> | 391 |

що поєднує виробничий потенціал сільських територій із сервісною та культурною інфраструктурою міст. Отже, за умови системного підходу, узгоджених дій стейкхолдерів і чіткої регіональної візії він здатен трансформувати локальні гастрономічні ресурси у стійкий туристичний продукт, який водночас підсилює регіональну ідентичність, економічну самодостатність і конкурентоспроможність Полтавщини в ширшому туристичному просторі.

Список використаних інформаційних джерел

1. Europe's travel outlook in 2026: five major trends that will shape the way we explore. URL: <https://transition-pathways.europa.eu/tourism/news/europes-travel-outlook-2026-five-major-trends-will-shape-way-we-explore>
2. Гастрономічний туризм і нові музеї: чим на Полтавщині приваблюватимуть туристів. URL: <https://kolo.news/category/vlada/26025?utm>
3. Час до Полтави. Смак, спокій та краса. URL: <https://www.visitpoltava.com/uk/gastrohosp>.
4. BBC. Ipswich council signs economic agreement with Ukraine region BBC. 2025. URL: <https://www.bbc.com/news/articles/cy4pdg79mmdo>.

СПІВПРАЦЯ КРАФТОВОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНІ «СОЛОДКА КУЗНЯ» З СЕГМЕНТОМ NORECA ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО БІЗНЕСУ

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

Е. А. Кіріца

здобувачка бакалаврського рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»

Полтавський державний аграрний університет
м. Полтава, Україна

Крафтова майстерня кондитерських виробів «Солодка кузня» у місті Полтава є показовим прикладом малого гастрономічного бізнесу, що поступово інтегрується у професійний сегмент NoReCa, формуючи стабільні партнерські зв'язки з ресторанами, кав'ярнями та іншими закладами індустрії гостинності. Діяльність майстерні під керівництвом підприємця Романа

Кузнєцова демонструє характерну для крафтового виробництва модель розвитку, у межах якої акцент робиться на ручну працю, контроль якості, авторські рецептури та гнучке реагування на запити професійних клієнтів.

У контексті співпраці з HoReCa крафтова кондитерська майстерня розглядається не лише як постачальник готової продукції, а як повноцінний партнер у формуванні гастрономічної пропозиції закладу. Для ресторанів і кав'ярень така взаємодія дозволяє розширювати десертне меню без необхідності утримання власного кондитерського цеху, зберігаючи при цьому індивідуальність подачі та стабільність якості. Для «Солодкої кузні» співпраця з HoReCa відкриває можливість планування виробничих обсягів, стандартизації окремих позицій та підвищення економічної стійкості бізнесу.

Особливістю крафтового підходу майстерні є орієнтація на адаптацію продукції під концепцію конкретного закладу. У практиці взаємодії з HoReCa це може проявлятися у розробленні ексклюзивних десертів, зміні рецептур з урахуванням сезонності або формуванні лінійки виробів під певний формат обслуговування. Такий формат співпраці відповідає сучасним тенденціям гастрономічного бізнесу, де дедалі більшого значення набуває унікальність меню та локальна ідентичність продукту.

З наукової точки зору співпраця крафтових кондитерських майстерень із закладами HoReCa може розглядатися як форма міжсекторної інтеграції малого виробництва та сервісної економіки. Вона сприяє циркуляції доданої вартості всередині регіону, зменшенню логістичних витрат і посиленню локальних виробничих ланцюгів. Щодо Полтави така модель є особливо актуальною, оскільки дозволяє поєднати попит міських закладів громадського харчування з потенціалом місцевих виробників крафтової гастрономії.

Крім економічного ефекту, співпраця з HoReCa для крафтової майстерні має і репутаційне значення. Присутність продукції ТМ «Солодка кузня» у меню ресторанів і кав'ярень підсилює впізнаваність бренду, формує довіру споживачів і створює передумови для подальшої інтеграції крафтових кондитерських виробів у гастрономічні маршрути та туристичні продукти

регіону (рис. 1).



Рисунок 1 - Продукція ТМ «Солодка кузня» у кафе [1]

Отже, співпраця крафтової кондитерської майстерні з сегментом HoReCa виступає ефективним інструментом розвитку малого гастрономічного бізнесу, що дозволяє підвищити конкурентоспроможність закладів харчування, підтримати локальних виробників і водночас закласти основу для формування цілісного гастрономічного середовища регіону.

Список використаних інформаційних джерел

1. Coffeeman. Кофейня на Алмазному. URL: https://www.instagram.com/coffeeman_romankuznetsov/

ЕТИКА ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

Ю. О. Силка

Д. В. Усик

здобувачі бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Полтавський державний аграрний університет

м. Полтава, Україна

Актуальність дослідження етики ділового спілкування в готельній індустрії зумовлена зростаючою роллю нематеріальних чинників у формуванні конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності. В умовах високої конкуренції, стандартизації сервісних процесів і активного використання цифрових каналів комунікації саме характер взаємодії між