

Дослідження показало, що впровадження енергоефективного обладнання, правильне проектування виробничих зон, оптимальне розміщення технологічного устаткування, своєчасне технічне обслуговування та дотримання технологічної дисципліни мають значний вплив на рівень ресурсоспоживання. Важливу роль також відіграють організаційні заходи, зокрема контроль за використанням освітлення, води, обладнання, навчання персоналу та впровадження внутрішніх стандартів енергозбереження.

Особливої актуальності ресурсозбереження набуває в умовах воєнного стану, енергетичної нестабільності та зростання вартості енергоносіїв, коли ефективно управління ресурсами стає необхідною умовою стабільного функціонування підприємств. Таким чином, застосування комплексного підходу до ресурсозбереження дозволяє не лише зменшити витрати, а й забезпечити сталий розвиток закладів ресторанного господарства в умовах сьогодення.

Список використаних джерел

1. Про енергетичну ефективність : Закон України від 21.10.2021 № 1818-IX // Відомості Верховної Ради України. 2022. № 2. Ст. 8. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1818-20#Text> (дата звернення до ресурсу: 26.03.2026).

2. Шулько Г. С., Лебденко Т. Е., Крусір Г. В. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2020. № 61. С. 89-94. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lebedenko.htm (дата звернення до ресурсу: 6.04.2026).

3. Червінська О. О., Ковальський В. П. Енергоефективні рішення в закладах ресторанного господарства // Енергоефективність в галузях економіки України : збірник матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 12–14 листопада 2019 р. Вінниця : Вінницький національний технічний університет, 2019. С. 163–167. URL: <https://ir.lib.vntu.edu.ua/handle/123456789/30724> (дата звернення до ресурсу: 26.03.2026)

УДК 664.66:640.43

Марія МАЙКА

*Галицький фаховий коледж імені
В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль
Науковий керівник: Оксана ГЛАДЧУК,
спеціаліст вищої категорії, викладач-
методист*

ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ОСНОВНИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ

В сучасних умовах розвитку суспільства спостерігається зростання уваги споживачів до якості харчування, безпечності харчових продуктів та їх впливу на стан здоров'я людини. В умовах повномасштабної війни та пов'язаних із нею соціально-економічних викликів зростає значення раціонального харчування як складової підтримання фізичного та психологічного здоров'я населення. У цьому контексті особливої актуальності набуває використання органічних продуктів, які характеризуються високою якістю, натуральністю, безпечністю та відсутністю синтетичних пестицидів, хімічних добрив та генетично модифікованих організмів, що підтверджується наявністю сертифікації.

Метою дослідження є обґрунтування доцільності використання органічних продуктів у технології приготування основних гарячих страв, розробка їх асортименту та визначення напрямів впровадження органічної сировини у діяльність закладів ресторанного господарства.

Практична значущість дослідження полягає у розробці основних гарячих страв із використанням органічної сировини українського виробництва та визначенні можливостей її впровадження у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства.

Органічне виробництво – сертифікована діяльність, пов'язана з виробництвом сільськогосподарської продукції (у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво (включаючи збирання), підготовка, обробка, змішування та пов'язані з цим процедури, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану продукції), що провадиться із дотриманням вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції [1].

Органічні продукти містять більше вітамінів, мінералів та антиоксидантів порівняно з продуктами, які вирощуються за допомогою хімічних пестицидів та добрив. Оскільки органічні продукти вирощуються у більш природних умовах, вони часто мають більш яскравий смак та аромат [2].

На сьогодні Україна експортує свою органічну продукцію більш ніж у 36 країн світу, з яких 95% йде до європейських держав. Обсяги постачань залізницею та автомобільним транспортом зросли, тоді як морський експорт скоротився, а авіаперевезення стали неможливими [3].

У закладах ресторанного господарства впровадження органічної сировини сприяє розширенню асортименту корисних страв, підвищенню їх якості та популяризації здорового харчування. Саме тому використання органічних продуктів для приготування основних гарячих страв є актуальним напрямом дослідження та практичного впровадження.

В Україні функціонує значна кількість виробників органічної продукції, серед яких провідні позиції займають Organic Milk, Старий Порицьк, Сквирянка, Укролія, Nature Green, Екород, ТМ Жива земля Потутори, ТМ Ahimsa Світовоч, Дунайський аграрій, Organic Meat, Етно-Продукт, Галекс-Агро та інші.

Проведення аналізу пропозицій виробників органічної продукції дає можливість визначити доцільність використання такої сировини для дослідження технології приготування других гарячих страв із м'яса. З урахуванням особливостей кулінарної обробки обрано групу страв, приготованих методом запікання.

М'ясні гарячі страви – важливе джерело повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А та групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий. Екстрактивні речовини надають стравам своєрідного приємного смаку й аромату, сприяють виділенню травних соків, збуджують апетит і поліпшують засвоюваність їжі [4, с. 213].

Запечені м'ясні страви характеризуються високими органолептичними показниками, збереженням харчової цінності сировини та відносно щадним впливом теплової обробки порівняно із смаженням. Такий спосіб приготування дозволяє мінімізувати втрати поживних речовин і забезпечує формування виражених смакових та ароматичних властивостей готової продукції. Застосування органічних продуктів для приготування запечених м'ясних страв суттєво підвищує їх харчову та біологічну цінність, а також відповідає сучасним тенденціям здорового харчування у закладах ресторанного господарства.

Поєднання запечених м'ясних виробів з овочевими гарнірами сприяє підвищенню біологічної цінності страв, збагаченню їх вітамінно-мінерального складу та покращенню засвоюваності. Органічна сировина вирізняється підвищеним вмістом природних поживних речовин, відсутністю залишків хімічних речовин та високим рівнем екологічної безпечності.

В процесі дослідження було розроблено наступні другі гарячі страв із органічної сировини: «Органічна яловичина, запечена з розмарином, часником та коренеплодами», «Запечена органічна свинина з яблуками, гірчичним соусом із сочевицею та майораном», «М'ясна запіканка з органічного фаршу з в'яленими томатами та овочами».

У результаті проведеного дослідження встановлено, що в сучасних умовах зростає попит на органічні продукти як безпечну та якісну сировину для забезпечення раціонального харчування населення. Особливої актуальності використання органічної продукції набуває в умовах викликів, пов'язаних із воєнним станом, оскільки здорове харчування є важливим чинником підтримання фізичного та психологічного стану людини.

Аналіз виробників органічної продукції в Україні показав наявність достатньої сировинної бази для виробництва основних гарячих страв з м'яса. Встановлено, що запікання є доцільним способом теплової обробки для органічних м'ясних продуктів, оскільки забезпечує збереження поживних речовин, формування високих смакових якостей. Поєднання запечених м'ясних виробів з овочевими гарнірами значно підвищує їх біологічну цінність та засвоюваність. У межах дослідження розроблено асортимент основних гарячих страв із використанням органічної сировини.

Таким чином, використання органічних продуктів у технології приготування основних гарячих страв є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства, що сприяє підвищенню якості харчування, формуванню культури здорового способу життя та забезпеченню екологічної безпечності харчової продукції.

Список використаних джерел

1. Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції : Закон України від 10.10.2024 № 4017-IX // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19#Text> (дата звернення до ресурсу: 1.04.2026 р.)

2. Аверчев О.В., Нікітенко М.П. Органічне виробництво в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку. Таврійський науковий вісник. Серія «Сільськогосподарські науки». Херсон, 2024. № 136. Частина 1.

URL: https://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/136_2024/part_1/4.pdf (дата звернення до ресурсу: 25.03.2025 р.).

3. Сичук О. В. Діагностика розвитку ринку органічної продукції в Україні. Електронний науково-практичний журнал «Проблеми сучасних трансформацій» Серія «Економіка та управління». Чернігів, 2024. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2024-15-03-02/2024-15-03-02> (дата звернення до ресурсу: 27.03.2025 р.)

4. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк Київ: Наш час, 2014. 400 с.; іл.

УДК 640.41:502.131.1(477)

Вікторія ОНИЦУК

Тернопільський фаховий коледж

Харчових технологій і торгівлі

м. Тернопіль

Науковий керівник: Галина ЯВОРСЬКА,

спеціаліст вищої категорії

ІНТЕГРАЦІЯ НАУКИ І ПРАКТИКИ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

На сьогоднішній день наша планета потерпає від надмірної кількості різних відходів, які створюють люди. Під час дня тисячі тон сміття все більше навантажують наше довкілля а воно поглинає в себе всі ті погані речовини , які з нього виділяються. В найкращому випадку потрібно щоб всі люди планети сортували та переробляли всі відходи якими користуються. Але поки що не всі так думають, тому так як сфера гостинності, а саме готельний бізнес є дуже ресурсозатратним його представники вирішили ввести тенденцію Green Hotel. Це насправді дуже актуально. Всі готелі, які мають статус “зеленого” зобов'язуються використовувати тільки такі матеріали, які швидко розкладаються. Так як все більше людей починають замислюватись про природу, багато власників прагнуть отримати сертифікати від Green Key, і тим приваблювати споживачів [1].

Green Hotel ціла система, “мережа” готелів, які організують свою діяльність на принципах екологічної відповідальності та енергоефективності. Тобто відповідають за власне та оточуюче середовище. Їхня мета це мінімізувати кількість відходів та негативний