

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Технологічний університет (м. Кельце, Польща)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)
Яський університет ім. А. Й. Кузи (м. Яси, Румунія)
Регіональна туристична організація
Свентокшиського Воеводства (м. Кельце, Польща)
Технологічний парк (м. Кельце, Польща)



***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ,
ЕКОНОМІЧНІ ТА ГУМАНІТАРНІ
ВИМІРИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
XII Міжнародної науково-практичної конференції**

15-17 травня 2024 року

Частина II

Вінниця-Чернівці 2024

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р. Вінниця, 2024. Ч. 2. 462 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства; фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного підприємництва та торгівлі; актуальні проблеми та перспективи розвитку маркетингових технологій в умовах євроінтеграції; теоретичний та прикладний аспекти проблем розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства. Висвітлюються теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО; інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартинова Л. Б.**, д-р екон. наук, професор

Члени редакційної колегії:

Громова О. Є., д-р екон. наук, доцент, **Даценко Г. В.**, д-р екон. наук, професор,

Іваницька Н. Б., д-р філол. наук, професор, **Прутська О. О.**, д-р екон. наук, доцент,

Хачатрян В. В., д-р екон. наук, доцент, **Чорна Н. М.**, д-р іст. наук, професор,

Бондар А. А., канд. наук з фіз. виховання і спорту, доцент, **Крупельницька І. Г.**,

канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова А. С.**,

канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко С. І.**, канд. юрид. наук, доцент, **Яремко С. А.**,

канд. техн. наук, доцент

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-918-070-4

Крижак Л.М., канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВЛАСТИВОСТІ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ РІДКИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ.....	161
Лук'янець А.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ НА ТУРИСТИЧНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ.....	168
Мазуркевич І.О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ МЕРЕЖ В УКРАЇНІ.....	173
Онищук Н.В., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ МАРКЕТИНГОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	180
Пахомська О.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТРЕНДИ СУЧАСНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА.....	186
Постова В.В., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВЕГЕТАРІАНСТВО: СУЧАСНИЙ ТРЕНД, ЩО ТРАНСФОРМУЄ РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС.....	192
Рябенська М.О., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ЛОЯЛЬНІСТЮ СПОЖИВАЧІВ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ.....	206
Семко Т.В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ЛОКАЛЬНА СИРОВИНА ЯК НОВИЙ ТРЕНД УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	214
Фіалковська Л.В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОГРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	224
Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ: ЗМІСТ ТА ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ.....	230

ДЕРЖАВОТВОРЧІ ПРОЦЕСИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗОВАНОГО СУСПІЛЬСТВА: ІСТОРИЧНІ, ФІЛОСОФСЬКІ, СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНІ ТА ПРАВОВІ АСПЕКТИ

Бахновська І.П., канд. юрид. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПОРІВНЯЛЬНИЙ АСПЕКТ ДІЯЛЬНОСТІ АКЦІОНЕРНИХ ТОВАРИСТВ У ПРАВІ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ ТА УКРАЇНИ.....	239
---	------------

ТРЕНДИ СУЧАСНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА

У статті досліджено сучасні тренди кондитерського мистецтва. Кондитерські тренди – це нові напрямки розвитку кондитерських надбань, тенденцій розвитку кондитерського мистецтва у світі загалом та різних країнах світу, що проявляються у використанні нових способів виготовлення кондитерських виробів із використанням новітніх технологій або інноваційного устаткування. Кондитерські тренди тісно пов'язані із кондитерськими тенденціями, що проявляються у тій чи іншій країні світу, а також мають загальнонаціональний напрям розвитку.

Ключові слова. кондитерське мистецтво, солодка флористика, локальні продукти, 3D-принтер, геометричні форми, веганство.

Постановка проблеми. Сучасне мистецтво приготування кондитерських виробів є водночас привабливою та складною справою, оскільки передбачає як створення якісних і смачних солодошів, втілення творчого задуму художника-кондитера, так і демонстрацію власних творчих можливостей, зокрема приклад для наслідування іншими. Крім того, кондитерська справа постійно потребує інноваційного та творчого підходу, фантазії, витонченого смаку, власного стилю та художніх навичок для створення кулінарних шедеврів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням аспектів виробництва сучасних кондитерських виробів займалися провідні українські науковці: Марцин Т., Кравченко М., Дорохович А., Лисюк Г. та багато інших.

Мета статті. Дослідження сучасних інноваційних трендів кондитерського мистецтва.

Виклад основного матеріалу. Кондитерське мистецтво виникло і отримало найбільший розвиток в Італії, у Венеції, лише в кінці XV-початку XVI століття. Першими солодоцями, які навчилася виготовляти людина в нашій місцевості, були вироби на основі меду, а потім - цукру і цукристих речовин. Сучасне кондитерське мистецтво представлено різноманітними трендами та інноваціями.

Геометричні форми. Круглі торти не виходять із моди, але разом з ними трендовими стають десерти у формі трикутника, паралелограма та інших геометричних фігур. Кондитери спочатку розробляють проект, а потім працюючи з формою, пропорціями, кольором та текстурою, створюють справжній арт-об'єкт [1, ст.25].

Моносмаки: азіатська екзотика або локальні продукти. У моді як азіатська екзотика: юзу, матча, чай соба, манго, маракуйя, чорний кунжут, так і локальні інгредієнти, серед яких можуть бути такі начинки як гратен із айви та яблука, гель із журавлини, мус на листі чорної смородини або мус з Бородинським хлібом.

Прикраси дорогоцінними металами та камінням. Коштовне каміння та метали продовжують захоувати публіку по всьому світу. Поряд з природними текстурами і кольорами продовжує зростати тенденція на десерти з елементами сусального золота, срібла, цукрових кристалів. Кондитери обожають цю тенденцію, майстерно прикрашаючи десерти та роблячи їх незабутніми.

Менше цукру та калорійності. Тренд на здорове харчування стрімко зростає, а з ним набирає обертів і тенденція до зменшення цукру в десертах. Кондитери мінімізують кількість цукру в своїх десертах, роблячи ставку на яскравих сполученнях інгредієнтів. Також на піку популярності залишається безглютенова та веганська випічка [2, ст.32].

Десертні станції: торт і sandy bar в єдиній стилістиці. Індивідуально під концепцію події кондитери розроблять колекцію десертів, яка буде об'єднана єдиною стилістичною ідеєю з оформленням простору.

Нестандартне морозиво. Головний тренд цього року - алкогольне

морозиво, мохіто, пінаколада, джин-тонік, просекко, віскі. Смак улюбленого напою тепер буде в улюбленому десерті, створюючи правильний настрій на період спекотного літнього сезону. Також кондитери рекомендують Станцію морозива в рідкому азоті, яке захопить увагу гостей події не тільки смаком, але і видовищною подачею кухарем.

Оригінальна подача десертів. В тренді не тільки яскраві смаки, але й подача! Адже гість закохується спочатку очима, а тільки потім пробує на смак. Кондитери переконані, що всі десерти повинні виглядати і подаватися *instagramable*. Тому абсолютно нормально подати кенді-бар на чортовому колесі, наприклад, оригінальних стійках у формі тварин, та й взагалі, будь-яким цікавим способом.

Брендовані корпоративні десерти. Якщо це велика подія компанії, забрендувати своїм лого десерти буде цікавим рішенням смачного сувеніра для гостей. Кондитери дуже індивідуально підходять до реалізації такої ідеї, втілюючи виключно стильні та красиві ідеї [3, ст.47].

Солодка флористика - окремий вид кондитерських прикрас для декорування ексклюзивних та художніх витворів мистецтва. Солодка флористика один із самих популярних кондитерських виробів для декорування весільних тортів, оскільки вироби досить реалістично передають зовнішній вигляд живих квітів, мають досить тривалий термін зберігання. Вироби виготовлені з цукрової пасти методом ручної ліпки, кожний виріб це витвір ручної роботи, від ліплення до фарбування та збирання композиції. Цукрові фігурки з солодкої мастики – це неймовірно гарні та вишукані кондитерські вироби, які можуть бути не тільки прикрасою десертів, тортів і тістечок, а й вельми оригінальним подарунком.

Декорування тортів, тістечок та іншої випічки – справжнє мистецтво. Така композиція стане вишуканою та ніжною прикрасою для торта, створеного до урочистої події: день народження, ювілей, річниця, кар'єрні досягнення, дівич-вечір. Грамотно розставлені фігурки створять композицію, яку оцінять всі, хто буде насолоджуватися ласощами.

Цукрові вироби стали затребуваним продуктом з багатьох причин: простота в застосуванні; коштують недорого; мають гарний зовнішній вигляд; їстівні, тому використовуються для прикрашання ласощів для дітей; можуть використовуватися для різних приводів; великий термін придатності [4, ст.67].

Сегмент рослинної їжі зараз зростає найбільшими темпами. Основою для розвитку тренду є: поширення веганства та вегетаріанства серед молоді, відмова від їжі тваринного походження на користь рослинної.

Здоровий спосіб життя, дотримання лікувальних дієт і уважне ставлення до складу продукту - новий тренд серед споживачів. Безліч європейців віддають перевагу корисним і натуральним продуктам, в складі яких природні барвники і екстракти, а не синтетичні замінники. Такі зміни відбуваються під впливом природних та органічних трендів. Зокрема, споживачі віддають перевагу необробленим хлібобулочним виробам без штучних домішок. А 28% від загальної кількості опитаних готові платити за них більше. Фактично, 71% споживачів у всьому світі купували б більше в пекарнях, де все випікається з натуральних інгредієнтів.

Десерти без глютену, лактози, борошна та цукру. Естетичні, корисні та натуральні десерти поступово з'являються у ресторанах високої кухні. На перший план вийшла тенденція до збільшення білка та зниження вуглеводів у кондитерських виробках. До кінця 2024 року замовляти веганські десерти стане гарним тоном. Вітається заміна тваринних молочних продуктів на рослинні [5, ст.156].

3D-принтер. На Міжнародній виставці побутової електроніки (CES) у Лас-Вегасі представили два 3D-принтери, що можуть друкувати солодощі. Представлені принтери здатні друкувати шоколад та ласощі на основі цукру у різноманітних формах, які важко було б створити за допомогою традиційних методів. На меншому принтері, що має назву Chefjet, можна друкувати лише однокольорові ласощі, тоді як більший - Chefjet Pro – дозволяє створити різнокольорові цукерки. Обидва винаходи компанії 3D Systems можуть друкувати ласощі з шоколаду або цукру з ароматом ванілі, м'яти, зеленого

яблука, вишні та дині. Більший з двох пристроїв Chefjet Pro відрізняється тим, що, змішуючи різні інгредієнти, може також створювати зображення фотографічної якості.

Принцип такого друку - пошарове створення об'єкта відповідно до заданої цифрової 3D-моделі. За цими складними словами стоїть нескладне управління, доступне навіть некваліфікованому персоналу. Процес роботи харчового 3D-принтера схожий з пристроєм звичайного струменевого принтера. Різниця полягає лише у вмісті картриджів: тюнери з харчовими інгредієнтами замінюють ємкості з рідкими барвниками. 3D-принтери створюють реальні, відчутні речі з віртуальних моделей. Тому, в першу чергу, у програмі для 3D-моделювання створюється цифрова версія майбутнього об'єкта. Потім модель обробляється спеціальною програмою («слайсер» або «генератор G-коду»). Вихідний об'єкт «розрізається» на тонкі горизонтальні шари і перетворюється в цифровий код, зрозумілий 3D-принтеру. Іншими словами, слайсер створює набір команд, які вказують 3D-принтеру, як і куди потрібно наносити матеріал при 3D-друку даного об'єкта. Коли модель оброблена, G-код згенерований, тоді об'єкт відправляється на друк.

Сучасні кулінарні 3D-принтери здатні створювати справжні багатокомпонентні страви. Наприклад, 3D-принтер для шоколаду здатний виготовити практично будь-яку страву, незалежно від складності форми. Крім цього, харчові 3D-принтери дозволяють готувати практично будь-які страви з фаршу і тіста, а також інших інгредієнтів. Головна перевага таких пристроїв полягає в швидкості приготування. При цьому користувачі самостійно можуть створювати рецепти і регулювати зміст тих чи інших компонентів у страві[6, ст.469].

Харчовий принтер. Оригінально прикрасити кондитерський виріб, можна без проблем використовувати друк на харчовому принтері. За допомогою даного методу найчастіше наносяться написи, фотографії, логотипи компанії, кадри з кіно або мультфільмів, фото машин, будинків і т. д.

Солодощі створюються шляхом пошарового друку. Спочатку принтер

друкує цукровий шар, а тоді за допомогою струменевої голівки наносить шар води, аби суміш застигла. Це дозволяє створити не просто ласощі, а придатні до споживання комплексні конструкції, які часом навіть мають рухомі деталі. На додачу до диво-принтерів компанія-виробник випустила «Книгу цифрових рецептів», яка допоможе навчитися друкувати солодоші.

Зображення для харчової друку можна наносити на їстівну плівку або папір. Існує кілька різновидів паперу:

1. Рисовий папір (вафельна). Матеріал вважається універсальним і найбільш затребуваним. Таку папір виробляють з рисового крохмалю, води й олії. Вона практично не має смаку, тому підходить для будь-якої харчової галузі. При цьому дана підкладка для друку на харчовому принтері найбільш доступна, буває різної товщини, а також досить правдоподібно передає потрібне зображення.

2. Цукровий папір. Даний матеріал підходить винятково для кондитерських виробів з-за свого солодкуватого смаку. Його вартість трохи вище в порівнянні з використанням вафельної паперу для декору кондитерських виробів. При цьому вона міцніше і тонше рисової. Картинки для друку на цукрових папері виходять насичені по колірній гаммі і виглядають дуже реалістично.

3. Шокотрансфер. Матеріал являє собою ламіновану плівку, на яку нанесено напис чи зображення. Підходить для гарячих поверхонь, включаючи розтоплену каву, шоколад, какао, свіжу випічку. Малюнок відстає від трансферу і залишається на виробі під впливом високої температури. Далі плівку акуратно видаляють.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Отже, з кожним роком впроваджуються все нові технології, що стимулюють створення небачених комбінацій смаків та сировини, народження легенд кондитерського мистецтва. Перспективи подальших досліджень передбачають вивчення історії створення та легенд окремих кондитерських виробів.

Список використаних джерел:

1. Гайдук О. В., Герлянд Т. М. та ін. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.

2. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
3. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Харків: Світ книг, 2019. 398.
4. Нагурна Н. А. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій: колективна монографія. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. 154 с.
5. Радченко Л.О. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: Підручник. Харків: Світ Книг, 2020. 316с.
6. Ряшко Г.М. Використання новітнього обладнання з метою створення високоефективних технологій на підприємствах ресторанного господарства. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2019. № 42(2). С. 468–472.

УДК 316.346.36

Постова В.В., канд. екон. наук

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ВЕГЕТАРІАНСТВО: СУЧАСНИЙ ТРЕНД, ЩО ТРАНСФОРМУЄ РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

У статті було визначено, що зростання популярності вегетаріанства у світі суттєво впливає на ресторанний бізнес. Це робить дану тему актуальною для дослідження та формування стратегій розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Було досліджено вплив вегетаріанського тренду на ресторанний бізнес та розроблено рекомендації щодо адаптації ресторанів до нових потреб та вподобань споживачів. Результати даного дослідження будуть корисними для рестораторів, які прагнуть адаптуватися до вегетаріанського тренду та розвивати свій бізнес.