

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Дня науки в Україні та
Міжнародного року
кооперативів 2025*

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних робіт
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*
А43

Видано відповідно наказу по університету № 24-Н від 29 січня 2025 року.

Організаційний комітет конференції

Голова організаційного комітету – Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

Заступник голови організаційного комітету – Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ;

Ю. В. Перегуда, директор міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;

Д. С. Семикоз, начальник відділу розвитку та інновацій ПУЕТ;

А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;

Д. А. Посполітак, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

А43 **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік (м. Полтава, 10 квітня 2025 р.).** – Полтава: ПУЕТ. – 726 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-472-7

Збірник містить тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти. Збірник присвячено Дню науки в Україні та Міжнародному року кооперативів.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-472-7

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2025

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

**ВИКОРИСТАННЯ НУТОВОГО БОРОШНА
ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ПІЦИ**

*Є. А. Багаєв, студент спеціальності Харчові технології,
група РТ 6-21*

*А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри техно-
логій харчових виробництв і ресторанного господарства –
науковий керівник*

Полтавський університет економіки і торгівлі

Ринок ресторанних послуг в Україні демонструє відносну стабільність, та, не зважаючи на військовий час, продовжує удосконалюватися, впроваджувати інновації та сучасні тренди. Сегмент піцерій продовжує тримати популярність завдяки простоті концепції, доступній вартості, різноманітності асортименту та високій окупності. Попит на піцу стабільно високий і не залежить від сезону.

Важливо зазначити, що споживачі дедалі більше цінують якість інгредієнтів та обирають більш повноцінні продукти. Тому сучасні піцерії активно впроваджують інновації в асортименті. Зокрема, з'являються піци з безглютеновим тістом, веганські та кето-варіанти. Провівши аналіз наукових публікацій встановили, що вченими розроблено численні рецептури тіста для піци з функціональними і оздоровчими інгредієнтами: соєве борошно і клітковина, гречане і амарантове борошно, яблучні вичавки, морквяний порошок, пюре буряка тощо [1, 2].

Нами запропоновано рецептури тіста для піци з частковою заміною пшеничного борошна на нутове. Нутове борошно є джерелом рослинного білку (до 21 %). В ньому є значна кількість важливих амінокислот, зокрема лізину, який зміцнює імунітет та підтримує здоров'я тканин. Крім того, нут містить вітаміни групи В, мінералів (залізо, магній, калій, цинк), харчових волокон.

Визначено, що оптимальна кількість внесення нутового борошна становить 15 %, при цьому відбувається покращення

кольору, смаку і запаху тістової основи. Консистенція і пористість практично не змінюється, час і температура випікання залишалася без змін. При внесенні нутового борошна більше 15 % тістова основа після випікання мала виражений смак нутового борошна та гіршу пористість.

Отже, виготовлення основи для піци на основі комбінування пшеничного і нутового борошна дозволить підвищити біологічну цінність піци, привернути увагу споживачів, розширити асортимент продукції для піцерій.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кошель О., Маренкова Т., Степанова Т., Крутась А. Інноваційна технологія приготування тіста для піци. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2024. № 14 (2). С. 1–13.
2. Удосконалення технології напівфабрикатів для піци з підвищеним вмістом харчових волокон / А. В. Антоненко, Т. В. Бровенко, М. Ю. Криворучко, та ін. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2022. № 4 (311). С. 29–34.

ГОСТИННІСТЬ: НОВІ МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ ЕКОНОМІЧНОГО ЗРОСТАННЯ УКРАЇНИ

Л. Д. Білек, студентка спеціальності *Харчові технології*, група 307

К. В. Паламарек, канд. техн. наук, доцент кафедри *харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу* – науковий керівник

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

Ресторанний бізнес є однією із провідних складових сфери послуг, насамперед сфери гостинності. Попри те, що частку української економіки дедалі більше займає сфера послуг, розвиток і стійке зростання ресторанного бізнесу ускладнюється цілим спектром проблем [1].

Сфера послуг є однією із сфер із широкими перспективами економічного та соціального розвитку, а також джерелом валютних надходжень. Дана сфера, яка тільки почала відновлюватись після пандемії COVID-19 знову постраждала від війни 24-го лютого. З перших днів збройної агресії мільйони людей мігрували як всередині країни, так і за кордон. Водночас поступове звільнення нашою армією українських земель вселяло надію на