



## ЦІЛЬ 2. ПОДОЛАННЯ ГОЛОДУ

Забезпечення продовольчої безпеки, усунення всіх форм голоду та надання доступу до поживних харчових продуктів у достатній кількості впродовж усього року є основними викликами щодо досягнення 2 Цілі сталого розвитку.

### **НАПРЯМИ, В ЯКИХ ІНСТИТУТ РЕАЛІЗУЄ ЦІЛІ:**

На кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ здійснюється підготовка фахівців за спеціальностями 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа». Саме ці спеціальності безпосередньо стосуються забезпечення та реалізації інститутом даної цілі.

### **Науково-дослідна робота за тематикою**

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
Розвиток та впровадження міжнародної концепції Slow Food у сфері гостинності регіону	Кифяк Василь Федорович (д.е.н., професор)	2023-2024 рр.
Наукове обґрунтування та розробка борошняних виробів з дегідратованим білковим напівфабрикатом	Кравченко Михайло Федорович (д.т.н., професор)	2020-2022 рр.

### **Наукові розробки та патенти працівників інституту**

Патенти	Виконавець
Патент на корисну модель №79311 Рулет білково-рослинний «Гуцульський» з підвищеним вмістом йоду»	Паламарек К.В. ( <a href="http://surl.li/pyyovc">http://surl.li/pyyovc</a> )
Патент на корисну модель №79312 Рулет білково-рослинний «Чернівецький» з підвищеним вмістом йоду»	Паламарек К.В. ( <a href="http://surl.li/pyyovc">http://surl.li/pyyovc</a> )
Патент на корисну модель №79313 Рулет білково-рослинний «Закарпатський» з підвищеним вмістом йоду»	Паламарек К.В. ( <a href="http://surl.li/pyyovc">http://surl.li/pyyovc</a> )
Патент на корисну модель №79314 Рулет білково-рослинний «Буковинський» з підвищеним вмістом йоду»	Паламарек К.В. ( <a href="http://surl.li/pyyovc">http://surl.li/pyyovc</a> )
Патент на корисну модель №147957 Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату зі шпинатом	Паламарек К.В. /Струтинська Л.Т. ( <a href="http://surl.li/xybgpy">http://surl.li/xybgpy</a> )
Патент на корисну модель №131112 Спосіб виробництва млинців смажених шпинатних	Струтинська Л.Т. ( <a href="http://surl.li/xybgpy">http://surl.li/xybgpy</a> )
Патент на корисну модель №137400	Струтинська Л.Т.

Спосіб виробництва вареників «Амарантові» Патент на корисну модель №146792	<a href="http://surl.li/xybgpy">http://surl.li/xybgpy</a> Романовська О.Л.
Спосіб виробництва хліба житньо-пшеничного з гречаним борошном Патент на корисну модель №147215	<a href="http://surl.li/jgacn">http://surl.li/jgacn</a> Романовська О.Л.
Спосіб виробництва масляного бісквітного рулету Патент на корисну модель №152646	<a href="http://surl.li/jgacn">http://surl.li/jgacn</a> Романовська О.Л.
Спосіб виробництва житньої закваски з медом Патент на корисну модель №151207	<a href="http://surl.li/jgacn">http://surl.li/jgacn</a> Романовська О.Л.
Спосіб виробництва кренделя з порошком тріски Патент на корисну модель № 2021 06668	<a href="http://surl.li/jgacn">http://surl.li/jgacn</a> Данилюк І. П.,
«Спосіб виробництва сорбету малиновий із насінням чіа, кедровими горіхами та гліциризином»	Брикова Т. М., Струтинська Л. Т.

Щорічно для студентів ЧТЕІ ДТЕУ проводять лекцію-презентацію «Голодомор 1932-1933 рр.», що сприяє підвищенню обізнаності студентів про історичне минуле власної країни, де вшановують пам'ять загиблих не просто від голоду внаслідок неврожаю, природного лиха, а жертв цілеспрямованого сталінського геноциду українців (<http://surl.li/wykmvd>)



З початку воєнних дій, що відбуваються на території України, колектив співробітників та студентство активно долучалися і продовжує долучатися до різноманітних волонтерських та благодійних ініціатив. Харчування вимушено переселених осіб (<http://surl.li/ncraff>); допомога дитячим будинкам–інтернатам та передача продуктів харчування; майстер-класи для дітей та батьків, які є ВПО (<http://surl.li/lkrteq>); Майстер-класи для ВПО на тему: «Пасхальна випічка та буковинське плетіння».







### ***Наукові заходи***

Проведена Міжнародна науково-практична конференція «Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції». Участь взяли науковці з 10 закордонних та 16 українських закладів вищої освіти та організацій, зокрема науковці та фахівці-практики з 8 країн (Румунія, Словаччина, Болгарія, Велика Британія, Італія, Туреччина, Польща, Литва) та 7 міст України (Київ, Львів, Харків, Вінниця, Одеса, Полтава, Чернівці). Учасники підготували понад 70 тез доповідей (<http://surl.li/lyzjsg>).



Студентські інтернет-конференції на тему «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» (<http://surl.li/rapzgw>) та «Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства в умовах геополітичних викликів ХХІ століття» (<http://surl.li/nbnccv>) проводяться щороку.

Фестиваль науки. Торік набув статусу міжнародного, адже участь у ньому взяли не лише студенти ЧТЕІ ДТЕУ та інших вітчизняних ЗВО, а й наш закордонний партнер – Сучавський університет імені Штефана чел Маре з Румунії. Серед студентських бізнес-проектів найкращими було визнано: Food truck «MAMALIGA» Марини Кобрак, ЧТЕІ ДТЕУ – **I місце**; «Бережи себе» Андрія Забурмехи, Інни Бирзу – **II місце**; «Реалізація методики М. Монтесорі для навчання дітей, постраждалих внаслідок воєнних дій» Дарії Перегині, Міжнародний гуманітарний університет, м. Одеса – **III місце**; «Food Bank – інструмент соціального захисту населення» Христини Іфтімійчук – **III місце** (<http://surl.li/ulqceg>).



### ***Наукові публікації***

Написання розділу монографій, навчальних посібників:

1. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. Pp. 99-116. URL :



<http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/345/9499/19827-1?inline=1>

2. Паламарек К. В., Романовська О. Л. Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. Рр. 135-155. URL :

<http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/345/9501/19829-1>

3. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / Колектив авторів за заг. ред. д.е.н., проф. Кифяка В. Ф. Чернівці: Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2021. 220 с. URL : [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/sfera\\_gost\\_buk.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/sfera_gost_buk.pdf)

*Публікація викладачів у Scopus, Web of Science та науково-фахових журналах:*

1. Кравченко М., Піддубний, В., Романовська, О. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста // Товари і ринки. 2023. №47(3). С. 125–134. URL : <http://journals.knute.edu.ua/commodities-and-markets/article/view/1908/1770-20%>

2. Palamarek Karina, Romanovska Olha, Romanovska Anastasia. Convergence of national and international standards of grain and wheat flour // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2023. Вип. III (91). С. 209-218.

3. Брикова Т. М. Використання кефіру та масла для виробництва інноваційного кисломолочного сиру // Таврійський науковий вісник. Серія: «Технічні науки (3)». 2022. С. 110-118.

4. Брикова Т. М. Поживні характеристики яблучного соку та яблучних вичавків як пектиновмісної сировини // АгроСвіт. Дніпровський державний аграрно-економічний університет. Дніпро : ТОВ «ДКС Центр», 2022. С. 32-39.

5. Романовська О., Кравченко М., Піддубний В., Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста // Товари і ринки. 2023. №47(3). С. 125-134.

6. Брикова Т. М. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів // Товари і ринки. 2024. № 2 (50). С. 93-109.

*Публікація наукових статей викладачів та керівництво студентами в збірнику статей ЧТЕІ / інших ЗВО:*

1. Андрейчук П. Інноваційні технології пісочного печива з борошном із насіння гарбуза // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. 2023. Вип. XXXII. С. 115-120.

2. Іванчук Г. Впровадження інноваційних технологій вівсяного печива з порошком топінамбура // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. 2023. Вип. XXXII. С.143-148.

3. Приймак М. Інноваційні технології структурованої десертної продукції // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. 2023. Вип. XXXII. С. 158-164.

4. Стрільчук В. Інноваційні технології кондитерських виробів із застосуванням пектиновмісної сировини // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. 2023. Вип. XXXII. С.173-178.

5. Яловега І. Інноваційні технології бісквітних напівфабрикатів з використанням борошна з насіння чіа та соєвим збагачувачем «Окара» // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. 2023. Вип. XXXII. С. 186-192.

6. Данилюк І. П., Струтинська Л. Т., Адамович О. С. Технологія овочевих страв підвищеної біологічної та харчової цінності // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7-8 жовтня 2021 р.). Львів, 2021. С. 157-163.

7. Данилюк І. П., Струтинська Л. Т. Технологія борошняних кулінарних виробів на основі композитної борошняної суміші // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7-8 жовтня 2021 р.). Львів, 2021. С. 131-134.

8. Михальська О., Романовська О. Л. Розвиток рибного господарства Чернівецької області // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 7-8 жовтня 2021 р.). Львів, 2021. С. 142-145.

9. Романовська О.Л., Брикова Т. М. Оцінка ризиків при виробництві хлібобулочних виробів із цільнозернового борошна // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 р.). Луганський національний університет імені Тараса Шевченка. Старобільськ, 2021. С. 339-341.

10. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні борошняні суміші для кондитерських виробів // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : Міжнародна науково-практична конференція (18 травня 2023 р.). Полтава. 2023.С.207-208

11. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Технологія медово-житньої закваски // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених (м. Харків, 26 жовтня 2022 р.). Харків : ДБТУ, 2022. С. 46.

12. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології медово-житньої закваски // Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі : Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції (16 листопада 2022 р.). Харків. 2022. С 46-47.

13. Паламарек К. В. Новітні технології панкейків з амарантовим борошном та порошком обліпихи // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Кривий Ріг, 10 листопада 2023 р.). Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Кривий Ріг, 2023. С. 73-76

14. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних сумішей для крафтових виробництв // Сучасні тенденції розвитку індустрії

гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 жовтня 2023 року). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С. 206-208.

15. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Композиційні суміші з борошна «Здоров'я» і керобу для нових видів борошняних кондитерських виробів // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 25 жовтня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 58-62

16. Паламарек К., Зейкан Г. Використання рослинної сировини при приготуванні банкейків // Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства в умовах геополітичних викликів XXI століття : Матеріали Студентської наукової Інтернет-конференції (м. Чернівці, 13 лютого 2024 р.). Чернівці: ЧТЕІ ДТЕУ, 2024. С. 18-21.

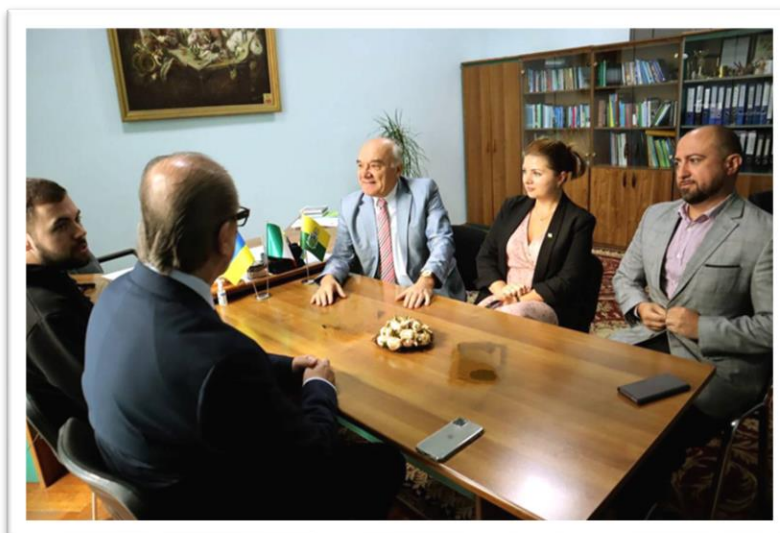
17. Струтинська Л. Т., Паращук А. В. Перспективи розробки технології крем-супів з підвищеним вмістом йоду та білків // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: Матеріали X міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Прага, 10 листопада 2023 р.). URL : [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2818/1/zbirnyk\\_materialiv\\_khd\\_2023.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2818/1/zbirnyk_materialiv_khd_2023.pdf)

18. Долінська В. Я. Наукове обґрунтування і розроблення нової технології ресторанної продукції та дослідження показників її якості // Збірник студентських наукових праць ЧТЕІ. Випуск XXXIII. Чернівці, 2023. С. 279-283.

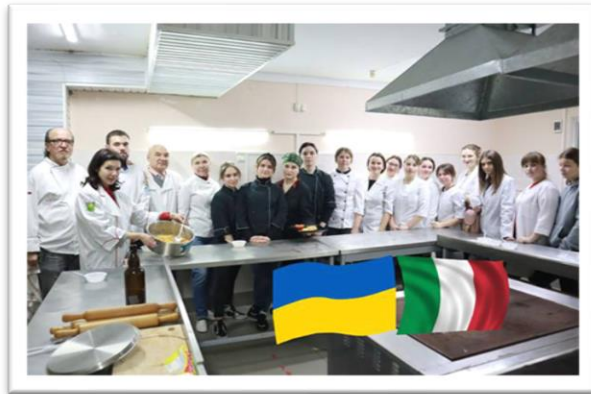
### ***Співпраця з партнерами***

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ активно розвиває міжнародну співпрацю у межах ресторанного бізнесу. Було підписано договори про співробітництво ЧТЕІ ДТЕУ із успішними закладами готельно-ресторанного господарства Італії, Болгарії та Туреччини (<http://surl.li/zqlpzu>).

В рамках підписаного договору проводились майстер-класи від президента Асоціації шеф-кухарів Середземномор'я і «U.C.M. Italy» Паоло Брешиа (<http://surl.li/fehbji>).







*Крафтове підприємництво* у всьому світі є досить розповсюдженим і розвиненим сектором мікропідприємництва. Щораз більшої популярності крафтовий бізнес набуває і в нашій країні. Але ж в українських реаліях є ще досить багато проблемних питань щодо ведення ефективної підприємницької діяльності виробників крафтової продукції. Тому для студентів ЧТЕІ ДТЕУ було проведено майстер-клас від крафтового виробника «Пансік» на тему «Особливості виробництва натуральних яблучних соків».

За сприяння програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» та організації ГО «Дорога смаку Прикарпаття» відбувся форум «Крафт-Рідні». Під час форуму учасники – представники регіональної та міської



влади, крафтярі, ресторатори, готельєри, етнографи та науковці – активно обговорювали особливості українського крафтового продукту, проблематику локальних виробництв і можливості залучення фінансування. Основною темою заходу, що об'єднав крафтових виробників, рестораторів, готельєрів



Чернівецької та Івано-Франківської областей, став ринок крафтових продуктів, інструменти його розвитку та шляхи просування (<http://surl.li/jpdqmm>).



Роман Сластьон, керівник бізнесу в Україні ICL growing solutions

*Крафтова продукція має більше переваг саме на локальних ринках, адже local is the next global. Зараз формується тренд на споживання продукції, яка вирощена поруч із місцем проживання людей, але є перспективи виходу і на зовнішні ринки, зокрема на європейський, який став для нас більш відкритим. Але тут важливе створення регіональних прив'язок, таких як «карпатська бринза», яка вже почала протоптувати собі стежину в Європу.*

Студентство та працівники ЧТЕІ ДТЕУ взяли участь у фестивалі «Дари Карпат. Бренди України», який був організований нашим партнером – Ужгородським торговельно-економічним інститутом ДТЕУ, з метою відновлення історичної та традиційної співпраці людини із природою, пізнання забутих методів та технологій використання цілющих надр Карпат, розроблення сучасних альтернативних підходів у використанні природних ресурсів, які не наносять шкоду природі, при цьому зберігаючи її екосистеми та не порушуючи ландшафти. На фестивалі було представлено закарпатські пісні тістечка, фруктові наливки, декілька видів хліба, пироги з різними начинками, голубці з додаванням баклажанів тощо (<http://surl.li/pcnhsb>).



2023 р. це свято стало особливим – встановлено та зафіксовано **рекорд України** з найбільшої кількості страв з гарбуза, представлених на одній локації. 454 страви, приготовлених з гарбуза на одній локації, – саме такий результат зафіксовано представником Національного реєстру рекордів України Павлом Горішевським (<http://surl.li/fdubiu>).

З метою популяризації культури здорового харчування, зокрема вживання плодово-овочевої продукції, у ЧТЕІ ДТЕУ проведено цикл практичних майстер-класів щодо приготування страв з овочів під керівництвом Наталії Бочарової, велнес-консультанта, дієтолога, лікаря функціональної медицини, у рамках співпраці між ЧТЕІ ДТЕУ та компанією «Фруктовий караван». Кожен майстер-клас передбачає приготування страв з сировини, яка повністю забезпечує денну норму для людини у макронутрієнтах (жири, білки, вуглеводи).



«Харчові

технології» розробили рецептури та технологічні картки страв, приготували корисні і прості страви (<http://surl.li/tjdbjq>).

У Чернівецькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ проведено заходи з розв'язання проблеми забезпечення належного функціонування ринків продовольчих товарів і продукції їх переробки. Проведено круглі столи на теми: «НАССР як обов'язкова складова діяльності закладу ресторанного господарства»

у сфері гостинності»; «Енергія овочів та фруктів: механізм здоров'я людини «Глобальні проблеми людства: виклики нового тисячоліття»

(<http://surl.li/iwboud>); «Візія: майбутнє готельно-ресторанного і туристичного сервісу Західного регіону України»

(<http://surl.li/ynzawx>); «Гарбуз як



національна ідентичність української національної кухні» (<http://surl.li/vvvlcd>); «Розвиток концепції Slow food у сфері гостинності» (<http://surl.li/igpnca>) та інші.

