

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –228с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

ЗМІСТ

Матеріалів конференції

стор.

1	<i>Zhyvora H., Kotliar Ye. ONTU, Odesa, Ukraine.</i> Obtaining oil and fat products from sunflower seeds	11
2	<i>Лебська Т., Лебський С., Баль І, НУБіП України, м.Київ, Україна.</i> Критерії вибору сировини для виготовлення рибних пастоподібних продуктів. Білкова складова	13
3	<i>Шеховцов С., Мандра Д., Топчій О.А. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Стабілізація гелевої структури м'ясних желейних виробів за допомогою комбінованих гідроколоїдів	16
4	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Бондаренко О. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Формування якості м'ясних напівфабрикатів з використанням рибної сировини	18
5	<i>Yudina T., Serenko A., SUTE, Kyiv, Ukraine.</i> Craft Alcoholic Beverages Market in Ukraine	20
6	<i>Волощук А., Чорна Л., ПНУ, м. Івано-Франківськ, Україна.</i> Привабливість туристичної дестинації	22
7	<i>Мірзодаєва Т., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Роль освітніх програм з туристичного обслуговування для виробників харчових продуктів	24
8	<i>Verbytskyi S., Patsera N., Kozachenko O., Nedorizaniuk L., IFR NAAS, Kyiv, Ukraine</i> Ethnic sausages of the extended shelf life – a reasonable solution for craft butcheries	27
9	<i>Загорулько О., Загорулько А., Касабова К. ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Удосконалення технології виробництва функціональних плодово-ягідних напівфабрикатів для сфери HORECA	29
10	<i>Маринін А, Святненко Р., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Використання модифікованої упаковки для збільшення терміну зберігання філе курчат-бройлерів	32
11	<i>Кравченко М., Михайлик В., Італльянцев В., ДТЕУ, м. Київ, Україна.</i> Вплив шротів на збереженість пісочного печива	34
12	<i>Маслійчук О., Сімахіна Г., ЛНУ ім. І. Франка, м.Львів, Україна, НУХТ, м.Київ, Україна.</i> Вегетаріанське харчування військовослужбовців	36
13	<i>Пасічний В., Шубіна Є., Данилевич І., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Вплив ультразвуку на якісні показники м'яса птиці при маринуванні	38
14	<i>Примак Т. НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Протидія зростанню харчових відходів у сфері туризму: інструменти для готельно-ресторанного бізнесу	40
15	<i>Кислиця Я., Менчинська А., НУБіП, м. Київ, Україна.</i> Інноваційні стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва рибної продукції із застосуванням молочнокислої мікрофлори	42
16	<i>Мельник І., Ризун О., НУХТ, м. Київ, Україна.</i> Ринок кулінарних майстер-класів у HORECA: ключові тенденції	44
17	<i>Черевко О.І., Самохвалова О.В., Касабова К. ДБТУ, м. Харків, Україна.</i> Інноваційна технологія мармеладу на основі овочево-фруктової пасти для функціонального харчування.	46
18	<i>Данилкович А., КНУТД, Сангінова О., НТУУ, Охмат О., КНУТД, м. Київ, Україна.</i> Коагуляційно-флокуляційні ефекти при очищенні відпрацьованих додублювальних-наповнювальних розчинів	48
19	<i>Tsykhanovska I., Gazzavi-Rogozina L., dmitry Kudin D., Educational and Scientific Institute "Ukrainian Engineering and Pedagogical Academy" of V.N. Karazin Kharkiv National University, Kharkiv, Ukraine.</i> Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined warehouse kombu	51
20	<i>Ощипок І., ЛНУ ім. І. Франка, м. Львів, Україна.</i> Вплив процесу окислення	53

16. РИНОК КУЛІНАРНИХ МАЙСТЕР-КЛАСІВ У HORECA: КЛЮЧОВІ ТЕНДЕНЦІЇ

Ірина МЕЛЬНИК, к.е.н., Олександр РИЗУН, здобувач освіти

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Сфера HoReCa постійно розвивається, адаптуючись до змін в уподобаннях споживачів, технологічних інновацій та економічних умов. Одним із важливих напрямків цього розвитку є майстер-класи, які стали не лише способом залучення клієнтів, а й ефективним маркетинговим інструментом для підвищення лояльності та створення унікального гастрономічного досвіду.

Розмір світового ринку кулінарних курсів та майстер-класів у 2024 році оцінюється у 200 мільярдів доларів США та до 2032 року, за прогнозами експертів, досягне місткості у 450 мільярдів доларів США, зростаючи щорічно приблизно на 10,5% [1].

Кулінарні майстер-класи у HoReCa, як практичні навчальні сесії, традиційно демонструють процес приготування певних страв з нуля або з базових етапів з фізичною присутністю інструктора (шеф-кухаря), спрямовані на розвиток навичок для професійного чи домашнього користування. Сучасні споживачі прагнуть унікальних вражень, тому ресторани пропонують авторські майстер-класи, де навчають готувати фірмові страви під керівництвом шеф-кухарів.

Індивідуальні майстер-класи Тематичні майстер-класи, адаптуються під програми святкування Різдва, Великодня та іншим свят.

У 2022 році на світовому ринку кулінарних курсів та майстер-класів відбулося зростання спеціалізованих пропозицій: конкуренцію класичним заняттям, що пропонують базовий кулінарний досвід зі змішаними методами викладання, склали нові спеціалізовані курси з приготування страв, що необхідні для дотримання дієти (зокрема, випічка без глютену, веганські страви тощо), страв національних кухонь (зокрема, з використанням локальних продуктів конкретного регіону), а також націлені на навчання учасників інноваційним технікам і методам приготування їжі (зокрема, екологічному приготуванню їжі, мінімізації харчових відходів).

Крім того, набули популярності нетрадиційні кулінарні курси, які через співпрацю з виробниками продуктів, виноробами та кулінарними школами створюють унікальні формати, поєднуючи приготування їжі з дегустацією вин, приготуванням коктейлів тощо.

Класичні майстер-класи від ресторанів та кулінарних студій успішно доповнює інтерактивний формат, що дозволяє учасникам не тільки готувати разом з кухарем, а й експериментувати з інгредієнтами та отримувати миттєві поради.

Для навчання кулінарного мистецтва працюють спеціалізовані центри, що об'єднують

професійну кухню та зони для проведення майстер-класів. Наприклад, GastroHub у м.Києві як багатофункціональний простір забезпечує взаємодію та комунікацію спеціалістів сфери HoReCa на сучасній кухні з професійним обладнанням, у зонах для занять та гастрономічних зйомок, PopUp-ресторані, конференц-залі [2].

Сьогодні 25% світового ринку кулінарних курсів та майстер-класів у HoReCa припадає на онлайн-заняття, що проводять дистанційно та використовують платформи Zoom, YouTube або спеціалізовані сайти [1]. Розвиток даного сегменту ринку відбувся під час пандемії COVID-19, що дало змогу забезпечити попередній вибір часу та простору для проведення навчання не виходячи з дому.

Зростання популярності онлайн та віртуальних занять стимулює зростання ринку, бо кухарі світової кухні пропонують різноманітні програми відповідно до інтересу та досвіду потенційних учасників.

Наприклад, заснована у 2014 році платформа MasterClass, яка у 2025 році налічує 2 мільйони активних передплатників та 11,4 мільйона унікальних відвідувачів щомісяця [3], у категорії «Food & Drink» пропонує 10 підкатегорій з майстер-класами від кухарів з різних країн світу.

Однак якість віртуальних курсів є потенційною проблемою ринку майстер-класів у HoReCa, адже безпосередня взаємодія з кухарем-викладачем підвищує рівень успішності в опануванні навичок, стимулює до зворотного зв'язку, допомагає організаторам оцінювати заняття та удосконалювати програму.

Компанії використовують кулінарні майстер-класи як частину корпоративних програм тимбилдінгу для згуртування колективу.

Корпоративні заходи зосереджені на розбудові відносин між учасниками під час приготування страв, що покращує аналітичні здібності, креативність та нестандартне мислення, формальні зв'язки та навички роботи в команді.

Висновок. Ринок кулінарних майстер-класів у HoReCa визначають: широка співпраця організаторів заходів з виробниками, персоналізація та ексклюзивність, онлайн формат та інтерактивність, спрямованість на сталий розвиток та екологічність, інтеграція у програми тимбилдінгу.

Література.

1. Global Cooking Class Market Insights, Forecast to 2032. Business Research Insights. URL: <https://www.businessresearchinsights.com/market-reports/cooking-class-market-117902>
2. Простір GastroHub. URL: <https://gastrohub.com.ua/>
3. 52 MasterClass Statistics 2025 : Users & Revenue. URL: <https://www.prosperityforamerica.org/masterclass-statistics/>

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

**ІІІ-тя МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

15-16 травня 2025р.

Відповідальний за випуск **В.М.Пасічний**

Підп. до друку 10.06.25 р. Обл.-вид. арк. 14,12. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ 01601 Київ-33, вул.Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04р.