

Марія ПАСКА:

«СУЧАСНИЙ РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС – ЦЕ КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ!»



Будучи науковим експертом з харчових технологій, красива та успішна Марія Паска переконана, що Україна має високий потенціал щодо розвитку готельно-ресторанної справи та туристичних послуг. Своїми знаннями та компетенціями професор Марія Зіновіївна Паска щедро ділиться зі студентами, аспірантами, докторами філософії, розуміючи, що спеціалісти даного фаху після Перемоги України будуть ще більш затребувані в Україні, як і за кордоном. Нещодавно кафедра, яку вона очолює, започаткувала нову сучасну спеціальність «Крафтові технології та інновації сфери гостинності».

Довідка «АКЦЕНТІВ плюс»:

Марія Паска – завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (ЛДУФК), професорка, доктор ветеринарних наук та відомий учений у галузі харчової науки, членкиня Наукової ради МОН України (секція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»), членкиня підкомісії сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН (спеціальність «Харчові технології»), членкиня Центру українсько-європейського наукового співробітництва, членкиня ГО «Ресторанна гільдія», керівниця напрямку «Технології та інновації в HoReCa» в «HoReCa School», членкиня Жіночої Ділової Палати України, активна спікерка проекту «ВІЛЬНА» від UNFPA.

Закінчила з відзнакою Львівську державну академію ветеринарної медицини імені Степана Гжицького. Другу вищу освіту отримала в Харківському державному університеті харчування і торгівлі (спеціальність «Технологія харчування»). У 2004 році захистила кандидатську, а у 2014 – докторську дисертацію зі спеціальності «Фізіологія людини і тварин». Здобула вчене звання доцента (2010 р.) та професора (2015 р.) кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів. Працювала у Львівському національному університеті ветеринарної медицини (2004-2018 рр.), була керівником напрямку «Харчові технології, якість та безпека продукції» KC Food Ingredient Megatrade

(2018–2019 рр.). З 2019 року є професором кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК, а з 2020 року – завідувач цієї кафедри.

У 2023 році була нагороджена Грамотою Верховної Ради України «За заслуги перед Українським народом» за вагомий особистий внесок у розвиток вітчизняної науки і освіти, плідну науково-педагогічну діяльність та високий професіоналізм. Відзначена також Подякою МОН України (2021 р.), нагородою Святого Володимира НАНВОУ (2021 р.), грамотою Національного університету харчових технологій (2021 р.), Дипломом лауреата регіонального рейтингу «Топ 100 успішних жінок Львівщини» (2021 р.), Почесною грамотою «Науковець року 2020», орденом Ярослава Мудрого НАНВОУ (2019 р.), Дипломом лауреата і премією «Краще видання року» НАНВОУ (2019 р.), Почесними грамотами від ЛОДА та ЛМР. Увійшла у розділ Видатні постаті історично-краєзнавчого довідника «Село над білим потоком» (Львів, 2023).

Є автором понад 500 праць, з них - 20 наукових статей у виданнях, включених до баз даних Scopus та Web of Science; автором підручника «Організація ресторанного господарства» (2022 р.) та підручника «Сучасні ресторани тренди» (2021 р.). Має 11 деклараційних патентів на винахід та 4 патенти на технічні умови, дві видані монографії (одна – закордонна) та є розробником стандарту вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» для всіх навчальних рівнів.



Пані Маріє, розкажіть про нову, започатковану в ЛДУФК освітню програму.

Ми зміливо відкрили двері у сферу здорового харчування. Підготовка фахівців освітньої програми «Крафтові технології та інновації сфери гостинності» включає питання функціонування крафтових харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, принципи розробки крафтових харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та систему аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Основні програмні завдання – навчити впроваджувати крафтові технології і розробляти гастрономічні бренди, враховуючи особливості національної кухні України та світу, використовуючи креативні підходи та екотехнології. Адже лише у здоровому тілі - здоровий дух!

Якими є Ваші наукові плани на 2024 рік?

Цього року плануємо видати навчальний посібник про крафтові технології для сфери HoReCa. Також проведемо дві наукові конференції в ЛДУФК - я є головою організаційного комітету цих конференцій: IV-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів на тему: «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика», яка буде 9-10 травня та 10-12 жовтня V-ї Міжнародної науково-практичної конференції на тему: «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності».



Завдяки передовим науковим дослідженням, сфера готельно-ресторанного бізнесу в Україні, особливо на Львівщині, обіцяє стрімкий розвиток.

Якими є теми Ваших наукових досліджень?

Люблю свою роботу та багато працюю, щоб з наукової точки зору підняти готельно-ресторанну сферу в Україні на високий рівень. Мене, як науковця, цікавлять інноваційні моделі розвитку, виходячи з актуальних потреб бізнесу. Адже теорія і практика мають йти поряд. Нині постає питання здорового харчування, тому потрібен новий погляд на використання харчових продуктів і способів їх кулінарної обробки. Висвітлення цих питань буде у дисертаційній роботі, де я є науковим керівником, на тему: «Нутриціологічна корекція, якість та безпечність організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я». Ще одна цікава наукова тема: «Інноваційний розвиток нових форматів концептуальних закладів ресторанного господарства із використанням локальної сировини для автентичної кухні», де під моїм керівництвом відроджено страву з автентичною назвою «вуглянча», яка може мати велике майбутнє у започаткуванні мережі автентичної вуглянчої їжі. Під моїм керівництвом також виконується наукова робота: «Удосконалення технологій та безпеки харчових продуктів шляхом

використання отриманої ферментної сировини із хрону звичайного», а також перспективи використання в харчовій галузі. Також керую науковою роботою: «Інноваційний розвиток гостинності у сфері безпечності та якості продукції закладів ресторанного господарства», де аспірант активно вивчає міжнародний досвід Японії та Америки, щоб впровадити кращі практики інноваційного розвитку сфери гостинності.

Окрім освітньої та наукової роботи, Ви займаєтесь ще й громадською роботою та волонтерством?

Керую напрямком «Технології та інновації в HoReCa» у Школі Гостинності «HoReCa School». Наша аудиторія - це кухарі, бармени, офіціанти, менеджери, які потребують удосконалення своїх знань. Працюю за сертифікованою програмою і навчаю основних питань щодо якості продукції та ресторанних страв, гігієни та санітарії, харчових алергенів. Заняття відбуваються у тому чи іншому закладі ресторанного господарства. Як волонтер, беру участь у проєкті «ВІЛЬНА» - це дружній до жінок та дівчат простір, який об'єднує жінок, що тимчасово проживають у Львові у зв'язку з війною. Упродовж року, щотижня у вихідні ми говоримо про здорове харчування, етикет та як створити позитивний настрій. Проводжу майстер-класи щодо якості харчових продуктів. Маємо бути готові, що після Перемоги України до нас приїде чимало туристів, які матимуть бажання побачити країну, яка не злякалася, вистояла та перемогла у цій страшній боротьбі!