

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Катерина Пересада

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Наукові керівники: **Олександр Люлька**

канд. тех. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,

В'ячеслав Губеня

канд. тех. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи,

Національний університет харчових технологій

ОСОБЛИВОСТІ НАССР У ВИРОБНИЦТВІ КРАФТОВОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Зростання популярності крафтової кондитерської продукції потребує ретельнішої уваги до системи безпечності її виробництва, де використовують натуральні інгредієнти, авторські рецептури. Велика кількість ручних технологічних операцій (порівняно з промисловим кондитерським виробництвом) надають неповторності кожному крафтовому виробу і водночас збільшують ризики біологічного походження для споживачів. Отже, система НАССР крафтового виробництва повинна більше зосереджуватися на особистій гігієні персоналу.

Метою роботи є формулювання основних рекомендацій щодо застосування принципів НАССР у крафтовому кондитерському виробництві.

Впровадження дієвої системи НАССР має низку переваг для виробників крафтової кондитерської продукції, основні з яких:

- підвищення конкурентоспроможності через зростання довіри споживачів, які цінують безпечність харчових продуктів;
- дотримання принципів безпечності зумовлює стабілізацію і показників якості продукції;
- зниження витрат на списання невідповідної продукції та штрафи.

Серед ресторанної кондитерської продукції велику частку охоплюють тістечка різних видів:

- за основою: бісквітні, пісочні, листкові, заварні, вафельні;

- за видом начинки: фруктові, горіхові, шоколадні, кремові, мусові та ін;

- за видом оздоблювальних напівфабрикатів: креми, збиті вершки, глазур, помадки, желе, сиропи.

Особливості НАССР крафтового кондитерського виробництва мають враховувати нові виклики, пов'язані з війною, і які потенційно збільшують ризики для споживачів. Проаналізувавши особливості виробництва крафтових кондитерських виробів у сучасних умовах, визначимо основні ризики для безпечності готової продукції та надамо рекомендації з їх усунення (табл. 1).

Таблиця 1

Рекомендації щодо НАССР для крафтового виробництва кондитерських виробів

Ризики та проблеми	Рекомендації
Ускладнення логістичних процесів з постачання сировини. Плинність постачальників сировини та матеріалів.	Удосконалення системи підбору постачальників. Вибір місцевих виробників і постачальників сировини. Надання переваги транзитній формі постачання (без посередників). Комбінування централізованого та децентралізованого постачання сировини. Робота тільки із зареєстрованими операторами ринку харчових продуктів. Розглянути можливість впровадження у технологічні процеси альтернативних видів сировини.
Висока плинність кадрів, дефіцит кваліфікованих кадрів зі знаннями основ виробничої санітарії та харчової безпеки.	Удосконалення системи навчання персоналу. Спонукаати працівників до корпоративного гігієнічного навчання та самоосвіти із застосуванням освітніх платформ.
Зниження купівельної спроможності споживачів і збільшення ризиків недотримання термінів реалізації кондитерських виробів.	Маркетингові дослідження з вивчення тенденцій на ринку та вподобань цільової аудиторії. Складання портрету потенційного споживача. Прогнозування попиту. Виробництво такої кількості продукції, яку можливо реалізувати у допустимі терміни. Вивчення можливостей подовження термінів безпечного зберігання продукції: зниження температури; введення у технологію харчових добавок; заміна швидкопсувної сировини на більш стійку до зберігання; зміна режимів теплового оброблення.

<p>Нестабільність електропостачання, що негативно впливає на режимні параметри холодильного зберігання сировини та готової продукції.</p>	<p>Важливо забезпечити стабільність температурного режиму в холодильному ланцюжку: постачання сировини – зберігання сировини – виробництво продукції – зберігання готової продукції – реалізація. Обов'язково, незалежно від аналізу ризиків, призначити критичні контрольні точки під час вхідного контролю та зберігання готової продукції з температурою як вимірним показником. Передбачити альтернативні джерела електропостачання для холодильного обладнання. Скоротити в асортименті продукцію зі складовими, які більш схильні до розвитку в них хвороботворних мікроорганізмів (мусові, кремові, вершкові, фруктові оздоблювальні напівфабрикати, а також основа із заварного тіста) і надавати перевагу горіховим, шоколадним та подібним складовим.</p>
<p>Збільшення кількості споживачів, схильних до харчових отруєнь. До традиційно вразливих груп споживачів (діти до 5 років, літні люди після 65 років, хворі на діабет і інші захворювання) додалися люди зі зниженим імунітетом, внаслідок постійного стресу, спричиненого війною.</p>	<p>Передбачити в асортименті продукцію функціонального призначення. Впровадження програми лояльності. Комплекс заходів із дотримання належної гігієнічної практики виробництва, дотримання принципів НАССР. Забезпечити реалізацію крафтової кондитерської продукції висококваліфікованими працівниками. Встановлення більш жорстких критичних меж для критичних контрольних точок в усьому технологічному процесі - від отримання сировини до реалізації продукції.</p>

Система безпечності харчової продукції унікальна для кожного закладу ресторанного господарства та має враховувати актуальні зовнішні та внутрішні негативні чинники, які збільшують ризики харчової продукції для споживачів. Для крафтових кондитерських виробів, на прикладі тістечок, запропоновано низку рекомендацій, які допомагають створити умови виробництва безпечної продукції з урахуванням наявних несприятливих чинників.

Ключові слова: НАССР, кондитерські вироби, крафтове виробництво, заклади ресторанного господарства, готельні підприємства.

Список використаних джерел:

1. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня [та ін.]. – Київ : Кондор, 2021. – 368 с.
2. Стукальська Н. М. Моніторинг безпечності і якості виробництва кондитерських виробів / Стукальська Н. М., Вархол В. О. // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2023. – Вип. 1. – С. 13. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2023.1.11>