

# 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

**Андрій Німець**

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:* **Наталія Петришин**

канд. техн. наук, доцент

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА АВТОРСЬКИХ СТРАВ**

Гастрономічні тренди мінливі, однак, бургери, користуються значною популярністю у відвідувачів закладів ресторанного господарства не лише в Україні, але у всьому світі. Унікальність бургера полягає у поживності, здатності швидко відновити баланс енергії, легкі в приготуванні, а широка палітра начинок до нього задовільняє найвибагливіші смаки, усуває вікові обмеження і робить даний харчовий продукт (страву) конкурентоспроможним [1].

Зростаючий ринок споживання бургерів сприяв організації виробництва крафтових продуктів за авторськими рецептурами та з новими оригінальними смаками від локального виробника [2].

Аналіз історико- етнографічних джерел свідчать, що українська кухня як етнічна, в тому числі і бойківська, з давніх давен відзначалась колоритністю страв, їхніми високими смаковими та харчовими цінностями. В бойківській кухні відбиваються не тільки звичаї і смаки бойків, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких формувався, цей етнос. Щедрість природи Карпат, виробництво власних продуктів харчування формувало асортимент страв багатими смаковими та функціональними властивостями [3].

Вагоме місце серед усіх харчових продуктів в бойківській кухні посідали продукти, які вироблялися на основі борошна, а саме “бойківський хліб”, ще його називають паленя, ощипок або “Вуглянча” - це бездріжєвий хліб, який печеться на бляті або пічці і пекли на дерев'яному вугіллі.

Сучасні тенденції потребують від науковців пошуку і нових розробок щодо поєднання традицій і гастрономічних трендів при виробництві бургерів поліпшеної якості з застосуванням забутих технологій та використання натуральних інгредієнтів із цінними властивостями.

Актуальним виглядає питання дослідження можливості розроблення рецептур бургерів, збагачених на дефіцитні у харчуванні нутрієнти та зі збалансованим їх складом, що є можливим в разі комбінування в рецептурах традиційних виробів відповідних інгредієнтів із високою харчовою та біологічною цінністю та застосуванням методів моделювання рецептур.

*Ключові слова:* бойківський хліб, палення, ощипок, «Вуглячка».

### **Список використаних джерел:**

1. Історія появи першого гамбургера: де і коли було винайдено цю смачну та популярну страву? [Електронний ресурс]. – URL: <https://viter.zapisi.cx.ua/ukraincyam/istoriya-poyavi-pershogo-gamburgerera-de-i-koli-bulo-vinaydeno-syu-smachnu-ta-populyarnu-stravu.html>
2. Профільне гастрономічне видання [Електронний ресурс]. – URL: <https://posteat.ua/>
3. Ukrainian gastro show. Українська кухня, яку ви ще не знали. Простір для розвитку [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.facebook.com/ukrainian.gastro.show/>