

впливу на особистість, які забезпечують готовність особистості до реалізації власної індивідуальності і змінам суспільства.

Ми вже торкалися питання, що відновлювальними процесами різних галузей промисловості, повинні займатися молоді, креативні фахівці, але наразі варто розібратися: що включає в себе поняття креативність? Креативність виступає одним із ключових чинників професійного розвитку мислення персоналу, є унікальним конститувальним утворенням на межі особистісної та інтелектуальної сфери особистості, що виступає водночас проявом і показником рівня творчого потенціалу. Креативний потенціал персоналу характеризується низкою особливостей, що обумовлює залежність креативності у професійній діяльності від інших якостей. Такими суб'єктивними якостями є:

- розвиненість інтелекту, яка спонукає людину до міркування, упорядкування знань, пошуку та аргументації власного рішення існуючої проблеми;
- професійний кругозір, що визначає здатність до застосування фахових знань, діяльності, раціоналізації оригінальних ідей;
- творча уява, що робить її необхідною умовою професійної творчості;
- відкритість новому у пізнанні нової інформації, легкість у прийнятті нових ідей;
- спостережливість, яка дозволяє розрізнити ознаки та об'єкти, що мають незначні відмінності, бачити їх у швидкому русі, дозволяє скоротити до мінімуму час на прийняття рішення.

В основу креативного мислення молодих фахівців повинні бути закладені: спеціальна освіта; виховання; система творчих установок, спрямованих на конструктивний пошук; гнучкість, швидкість мислення; наполегливість у вирішенні проблеми [4].

Отже, сучасні умови сьогодення потребують людей, здатних системно і конструктивно мислити, швидко знаходити потрібну інформацію, приймати швидкі, зважені рішення, створювати принципово нові ідеї в різних галузях діяльності. Використання інноваційних методів в системі освіти, нове ставлення викладачів до своєї діяльності, здатні виховати сучасного, креативного фахівця.

#### Список використаних джерел:

1. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ та ін. - Київ: ЦУЛ, 2008. 576 с.
2. Освіта України в умовах воєнного стану. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/zagalna%20serednya/serpneva-konferencia/2022/Mizhn.serpn.ped.nauk-prakt.konferentsiya/Inform-analityc.zbirn-Osvita.Ukrayiny.v.umovakh.voyennoho.stanu.22.08.2022.pdf> (дата звернення 16.02.2023)
3. Українська система вищої освіти в умовах воєнної агресії РФ: проблеми й перспективи розвитку. URL: <https://niss.gov.ua/news/statti/ukrayinska-systema-vyshchoyi-osvity-v-umovakh-voyennoyi-ahresiyi-rf-problemy-y> (дата звернення 16.02.2023)
4. Потенціал молодих поколінь в економічній моделі міста. URL: <https://www.wunu.edu.ua/pdf/020.pdf> (дата звернення 16.02.2023)

**Домолега А. О.**, здобувач освіти  
науковий керівник: **Аштаєв О. С.**, викладач I категорії,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

В останні роки кондитерський ринок в Україні потерпів змін, спричинених економічною кризою, а також складною ситуацією пов'язаною з повномасштабним вторгненням російських військ в Україну. Однак даний ринок має потужний потенціал, тому є актуальною темою для дослідження. Завдяки своїм технічним можливостям, в тих куточках нашої держави де не ведуться бойові дії, ринок кондитерських виробів розвивається достатньо

швидко. Споживачі завжди потребують новітніх різновидів продукції, і тому галузь, аби не втрачати доходи, має швидко реагувати на це та розробляти новий асортимент товарів, не припиняючи виробництво традиційних виробів.

Удосконалення біологічної цінності кондитерських товарів методом включення в їх рецептуру сировинних елементів, які є носіями необхідних для організму органічних сполук (таких, як амінокислоти, вітаміни, мінеральні речовини) - це один з пріоритетних напрямків у виробництві виробів даного виду. Таку ж функцію, а саме бути джерелом біологічно активних сполук, здатних навіть при найменшій кількості надавати лікувально-профілактичний вплив на людський організм, виконує сировина рослинного походження.

Створення товарів, що містять в складі продукти переробки сої і надають лікувально-профілактичне призначення для людей, які страждають захворюваннями серцево-судинної системи має практичний інтерес у виготовленні борошняних кондитерських виробів. Наприклад, рекомендовано використання сухого соєвого молока і соєвої олії у виготовленні пряників. Їх можливо готувати за наступною рецептурою: борошно пшеничне вищого гатунку-55-60 %, цукровий пісок – 20-25 %, сухе соєве молоко – 15%, соєва олія, розпушувач. Для отримання пряникових виробів використовуються традиційні технологічні операції, що обумовлює можливість збільшення терміну їх зберігання. Також в готових виробах спостерігається підвищення рівня вмісту білків і активних речовин, що володіють здатністю знижувати рівень холестерину в організмі.

Дослідженнями, що проводилися вченими в останні роки була підтверджена антиканцерогенна активність багатьох вітамінів, особливо бета-каротину, здатного зменшувати ризик виникнення злоякісних новоутворень. Завдяки таким корисним якостям доцільно і рекомендовано застосування пектину і бета-каротину у виробництві печива, пряників, тортів, рулетів і кексів.

Окрему зацікавленість у виробництві кондитерських виробів викликає і препарат "Маринід", який є продуктом переробки бурих водоростей-ламідарій. Застосовується він і в ролі ентеросорбенту, який може легко виводити з організму токсичні речовини і домішки. Даний препарат буде корисним для розширення асортименту профілактичних товарів, в зниженні калорійності кондитерських виробів і продовження їх терміну придатності.

Таким чином, можна зробити висновок, що не зважаючи на труднощі, які нашої державі завдала війна, кондитерська галузь має значний потенціал для швидкого розвитку.

#### Список використаних джерел:

1. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
2. Загальна характеристика кондитерської галузі України. URL: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-294-1.html> (дата звернення: 10.02.2023).

Дука Д. В., здобувач освіти,  
науковий керівник: Сєдих К. В., викладач,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## СИСТЕМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ ТА ЇХ ЕФЕКТИВНІСТЬ

Метою є дослідження способів оцінки CRM-систем підприємств готельно-ресторанного сектору.

Ринок CRM України складає приблизно 0,13% від світового обсягу.

Це близько 30 млн дол. США, які включають витрати на програмне забезпечення, роботи з інтеграції, налаштування систем згідно вимог замовників, тощо.