

ЗВІТ
ПРО РОБОТУ НАУКОВОГО СТУДЕНТСЬКОГО ГУРТКА
«ТЕХНОІМПУЛЬС»
за 2023-2024 н. р.

№ з/п	НАЗВА ЗАХОДУ	Термін проведення
1.	11.09.2023 р. – затвердження складу гуртка, вибір тематики досліджень.	Вересень 2023
2.	14.09.2023 р. – заняття на тему «Наукові основи розробки рецептур та технологічних карт на страви вегетаріанського призначення»	Вересень 2023
3.	23.09.2023 р. – тренінг «Робота майбутнього». Проводив випускник кафедри технології і організації ресторанного господарства, су-шеф ресторану «Limoncello» Олександр ГАБАК для студентів 1 курсу спеціальності «Харчові технології».	Вересень 2023
4.	14.10.2023 р. – участь у фестивалі рослинної їжі «Дари Карпат. Бренди України». Розробка кулінарних та кондитерських виробів з використанням дикорослої сировини Закарпаття вегетаріанського призначення. Розроблені рецептури та проекти патентів на напівфабрикати та кондитерські вироби. Отримання сертифікату книги рекордів Гіннеса	Жовтень 2023
5.	01.11.2023 р. – заняття на тему: «Правила розробки технологічних розрахунків на задану кількість страв та органолептичної оцінки якості ресторанної продукції».	Листопад 2023
6.	02.11.2023 р. – участь у VII Міжнародному фестивалі ресторанних технологій та фуд-дизайну BESTCOOKFEST-2023. На фестивалі Ужгородський торговельно-економічний інститут представляв здобувач 2 курсу групи Б-ХТ 22 д ОС «бакалавр» спеціальності «Харчові технології» Тихон ГОРКІН (номінація «Страви автентичної і етнічної кухні»). За результатами фестивалю здобув срібну медаль.	Листопад 2023
7.	5 грудня 2023 р. – виїзне заняття на тему «Виробництво фруктових дистилатів» на базі виробничого крафтового підприємства «Перша Закарпатська Палинчарня», м. Ужгород для студентів 2 курсу спеціальності «Харчові технології».	Грудень 2023
8.	09.03.2024 р. – екскурсія на виробниче підприємство, кондитерську компанію «ASA Sweets», яка є лідером у виробництві кондитерських виробів на ринку України.	Березень 2024
9.	27.03.2024 р. – участь у другому етапі (фіналі) Міжнародного студентського конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge» за напрямом: «Start-up. Restaurant» на базі Державного торговельно-економічного університету. Учасники – здобувачі вищої освіти кафедри технології і організації ресторанного господарства освітньої програми «Ресторанні технології» 2-го курсу групи Б-ХТ 22 д. Анастасія КОРОБКО та Богдан ЦУБИНА під науковим керівництвом завідувачки кафедри Ганни САБАДОШ представили роботу «Концепція –Вегетаріанство» і стали дипломантами Міжнародного конкурсу стартапів «TourSystemUkrChallenge»	Березень 2024
10.	12-13.04.2024 р. – участь у Міжнародній міждисциплінарній науково-практичній конференції (на базі санаторію «Квітка полонини») здобувача 3 курсу ОС «бакалавр» Івана НЕМЕША. За матеріалами конференції було опубліковано наукові статті учасників. <i>Сабодош Г.О., Талана С.Ю., Немеш І.С. Удосконалення технологій страв вегетаріанського призначення</i> . Збірник праць XVII Міжнародної міждисциплінарної наук.-практ. конф. «Сучасні аспекти збереження	Квітень 2024

	здоров'я людини» – Ужгород 12-13 квітня 2024 року: ДВНЗ «УжНУ», 2024. – 261 с. С. 74.	
11.	<p>24 квітня 2024 р. – участь у II Міжнародній науковій конференції на тему: «Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики» в Ужгородському національному університеті.</p> <p>Здобувачі Ужгородського торговельного-економічного інституту освітньої програми «Ресторанні технології» 1 та 2- го курсу прийняли активну участь у роботі конференції.</p> <p>За матеріалами конференції опубліковано тези:</p> <p>1. <i>Сабадош Г.О., Марко Г.В. Еко-тренди – сучасний напрям розвитку ресторанного бізнесу.</i> Матеріали II Міжнародної наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики.» (24-25 квітня 2024 р.):– Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. 292 с. С. 225</p> <p>2. <i>Сабадош Г.О., Цубина Б.В, Аспекти підвищення ефективності управлінських рішень в управлінні підприємством.</i> Матеріали II Міжнародної наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики» (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. 292 с. С. 102.</p>	Квітень 2024
12.	04.04.2024 р. – заняття на тему «Удосконалення рецептур холодних страв та натуральних порційних страв з птиці оздоровчого призначення».	Квітень 2024
13.	17.04.2024 р – навчальна екскурсія у ресторан «ГРАНД» - заклад ресторанного господарства, який об'єднує в собі європейську, закарпатську й авторську кухню. Мета екскурсії – підготовка кваліфікованих кадрів із урахуванням вимог роботодавців. Учасники – студенти 2 курсу спеціальності «Харчові технології».	Квітень 2024
14.	<p>13 травня 2024 р. – інтерактивний майстер-клас на тему: «Харчові технології в ресторанному бізнесі та національна кухня Боснії та Герцеговини». Захід проводив майстер гастрономії та професор практичних кулінарних занять Предраг Тошич (Професійна Школа Гостинності та Туризму, м. Баня-Лука).</p> <p>Вебінар спеціально розроблений для студентів, які цікавляться гастрономією та кулінарним мистецтвом, у програмі якого було проведено практичний відео-тренінг з приготування автентичних страв балканського регіону. Захід фінансувався La Fondation pour la Formation Hôtelière. Студенти мали можливість ознайомитися з крафтовими виробництвами харчових продуктів, локальними інгредієнтами, автентичними рецептурами страв Боснії і Герцеговини, а також розширити свої гастрономічні знання через інтерактивну сесію з Предрагом Тошичем.</p>	Травень 2024
15.	23.05.2024 р. – науковий студентський семінар «Наукові та прикладні аспекти дослідження технології кондитерських виробів та шляхи підвищення біологічної цінності».	Травень 2024
16.	Підведення підсумків роботи наукового гуртка «ТЕХНОІМПУЛЬС» за 2023-2024 навчальний рік.	Травень 2024