

молока високої якості, стабільності та безпеки без використання синтетичних компонентів. Тільки протягом останніх чотирьох років фахівці кафедри разом зі студентами отримали 30 золотих та три срібні медалі на міжнародних кулінарних конкурсах, які проходили в Чехії, Сербії, Туреччині, Словенії, Хорватії, Україні та ін.

УДК 37.019

Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

К.С. Балабай, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Н.П. Максимова, доц. (ХДУХТ, Харків)

С.М. Лосєва, доц. (ХДУХТ, Харків)

Т.В. Котюк, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

О.С. Погарський, асист. (ХДУХТ, Харків)

ПРЕЗЕНТАЦІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ХХІ СТОЛІТТЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НА МІЖНАРОДНИХ КУЛІНАРНИХ ФЕСТИВАЛЯХ В УКРАЇНІ, ТУРЕЧЧИНІ, ХОРВАТІЇ, СЛОВЕНІЇ

Для формування у студентів професіоналізму та креативних підходів в межах наукової школи випускової кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ХДУХТ під керівництвом професорів Р.Ю. Павлюк та В.В. Погарської розроблено нанотехнології широкого асортименту рослинних дрібнодисперсних добавок та технології оздоровчих продуктів з їх використанням, які знайшли своє впровадження на підприємствах України, Росії, Латвії.

За результатами отриманих робіт фахівцями, аспірантами та студентами кафедри в межах наукової школи надруковано понад 1300 робіт, серед них: 15 монографій, 10 навчальних посібників, понад 750 статей, серед яких 19 статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science та ін., статті у періодичних фахових виданнях України харчового профілю, 50 статей у міжнародних виданнях Словаччини, Польщі, Естонії та ін.

Про рівень наукових розробок, що виконуються на кафедрі, свідчить кількість публікацій фахівців кафедри за останні п'ять років у виданнях, що входять до наукометричних баз даних Scopus та Web of

Science. За даними редакції журналу «ВЕЖПТ» – єдиного українського видання, що входить до Scopus та де публікуються статті за харчовим профілем, засновник кафедри та керівник наукової школи проф. Р.Ю. Павлюк за останні п'ять років має серед науковців України харчового профілю найбільшу кількість публікацій у Scopus (15 статей). На одну публікацію менше має випускник та співкерівник наукової школи, послідовник та співавтор проф. Р.Ю. Павлюк – завідувач кафедри проф. В.В. Погарська (14 статей). Слід зазначити, що всі фахівці наукової школи кафедри мають за останні п'ять років від двох до семи публікацій у Scopus та Web of Science. Крім того, тематика статей витримана в межах одного напрямку, що свідчить про системну роботу в межах однієї наукової школи та про високий професійний рівень науковців.

До вагомих досягнень науковців кафедри належить запрошення та включення з червня 2018 року проф. Р.Ю. Павлюк в редакційну колегію журналу «ВЕЖПТ», що входить до наукометричних баз даних Scopus та ін. за напрямом «Технології та обладнання харчових виробництв».

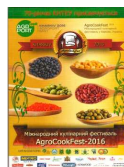
Із використанням отриманих в межах наукової школи кафедри дрібнодисперсних добавок в формі заморожених паст та порошків із плодів, овочів, натуральних прянощів та лікарської рослинної сировини фахівцями та студентами кафедри розроблено також широкий асортимент страв для оздоровчого харчування, які рекомендовано до впровадження на підприємствах ресторанного бізнесу. У розробці рецептур і технологій добавок, продуктів та страв оздоровчої дії для підприємств харчового бізнесу приймали участь всі фахівці наукової школи кафедри, аспіранти, здобувачі та студенти випускової кафедри під час виконання дисертаційних робіт, бакалаврських та магістерських проектів та робіт за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу».



Отримані натуральні суперпродукти, добавки та страви для оздоровчого харчування з їх застосуванням, а також монографії, присвячені методу глибокої переробки сировини та нанотехнологіям виготовлення «NatureSuperFood» для здорового харчування, були презентовані під час участі в міжнародних кулінарних фестивалях, що проходили в Україні, Туреччині, Хорватії, Словенії, Польщі та отримали визнання міжнародної спільноти понад 30 країн світу.

За результатами участі в «Art-class» та проведення майстер-класів отримано 30 золотих та 3 срібні медалі, а саме:

- три золоті медалі IV Міжнародного форуму. Міжнародний Кулінарний Фестиваль у Харкові, Україна. «AgroCookFest-2016. Світові тенденції та національні пріоритети» (м. Харків, Україна, 20–22.10.2016 р.) за представлені нанокріопасті та наносорбети з яблук, абрикосів, гарбуза;



- золоту медаль та грамоту Сербської асоціації кухарів за внесок у світову харчову індустрію та відкриття унікальних методів глибокої переробки харчової рослинної сировини (Сербія, травень 2017 р.);

- золоту медаль та грамоту Міжнародного кулінарного фестивалю за презентовані монографії наукової школи, присвячені оздоровчому харчуванню (м. Кранська гора, Словенія, травень 2017 р.);

- золоту медаль та грамоту XII Міжнародного кулінарного фестивалю «BISER MORA» (м. Супетар, о. Брач, Хорватія, 6–9 квітня 2017 р.);

- Сертифікат 3-го Міжнародного кулінарного чемпіонату у співдружності з Всесвітньою професійною асоціацією кухарів на знак визнання безцінного вкладу та професійної наукової підтримки здорового харчування (м. Болу, Туреччина, 28–30.04.2017 р.);



- п'ять золотих медалей Міжнародного конкурсу кулінарів «Kazan Fire Fest – 2017» (м. Харків, Україна, 14–15 жовтня 2017 р.) за результатами участі в Арт-класі «Нове покоління оздоровчих продуктів» та Майстер-класу з молекулярної кулінарії;



– золотої медалі за інновації науковців Харківщини у використанні каротинвмісної сировини (гарбуза) для отримання нового покоління оздоровчих продуктів;



– золотої медалі за нестандартність рішення при отриманні каротиноїдних оздоровчих нанопаїв та молочно-рослиних коктейлів XXI століття;

– срібної медалі за сонячні каротиноїдні булочки «Сан Ролл» та каротиноїдний хліб для здорового харчування;

– срібної медалі за розробку та надання страви східної кухні «Хумус» українського колориту та оздоровчого спрямування;



– чотирьох золотих медалей за Майстер-клас з молекулярної кулінарії по виготовленню натуральних наносорбетів з плодів та овочів для здорового харчування;

– чотирьох золотих медалей Міжнародного кулінарного фестивалю «Оттоманська кухня-2018» (м. Харків, Україна, 13–14 травня 2018 р.) за результатами участі в Арт-класі «Оздоровчі продукти XXI століття» та Майстер-класу з молекулярної кулінарії;



– за інновації науковців Харківщини у використанні хлорофілвмісної сировини (шпинату) для отримання оздоровчих продуктів XXI століття;



– за креативність рішення при отриманні зеленої лінійки натуральних нанопоїв «Green Drink», «Green Tonique» із плодоовочевої сировини та за натуральні желейні плодоовочеві десерти «ITropic», «Natural Satisfaction» для оздоровчого харчування населення;



– за розробку нового покоління хлібобулочних та кондитерських виробів із застосуванням органічного борошна та натуральних плодоовочевих добавок для оздоровлення населення;

– за Майстер-клас з молекулярної кулінарії по виготовленню плодоовочевого наноморозива для оздоровлення населення;

– золоту медаль XIII Міжнародного кулінарного фестивалю «BISER MORE» у співдружності з асоціацією шеф-кухарів Середземноморського та Європейського регіонів (м. Супетар, о. Брач, Хорватія, 21–23 березня 2018 р.) за внесок у розвиток здорового харчування і створення



нового покоління харчових продуктів для зміцнення здоров'я населення Європи та Азії, які презентовані в монографіях;

– три золоті медалі Міжнародного кулінарного чемпіонату у співдружності з Всесвітньою професійною асоціацією шеф-кухарів (м. Болу, Туреччина, 4–5 травня 2018 р.) за результатами проведеної презентації міжнародній спільноті трьох монографій наукової школи кафедри отримано фахівцями кафедри:

– Павлюк Р.Ю. – на знак визнання її безцінного вкладу та відкриття нового напрямку глибокої переробки харчової сировини та дослідження їх прихованих резервів; за інновації в молекулярній кулінарії для здорового харчування;

– Погарська В.В. – за відкриття нового покоління оздоровчих продуктів;

– балканського кулінарного кубку, а також грамоти Кулінарної федерації Сербії III Балканського кулінарного фестивалю за внесок в розвиток міжнародної кулінарії та оздоровчого харчування (жовтень 2014 р.);



– золотій медалі Альянсу кулінарів середземноморських та європейських регіонів Міжнародного кулінарного фестивалю «BISER MORA» за внесок в розвиток гастрономії в галузі оздоровчого харчування, консервування та кулінарії (Хорватія, березень 2015 р.);

– три золоті медалі Міжнародного кулінарного фестивалю ресторанних технологій «BestCookFest – Podillia 2019» (м. Кам'янець-Подільський, Україна, 28.02–02.03.2019 р.) за участь та перемогу в Арт-класі «Нанотехнології оздоровчих продуктів майбутнього»:

– Нове слово в кулінарії: інновації при виготовленні наноїжі з грибів та бобових для здорового харчування;

– Нове слово в кулінарії: інновації при виготовленні наноїжі із каротинвмісної рослинної сировини та хлорофілвмісних овочів для здорового харчування;

– Нове слово в кулінарії: інновації при виготовленні наноїжі із прямих овочів та інулінвмісної сировини для здорового харчування;

– дві золоті медалі XIV Міжнародного кулінарного фестивалю «BISER MORE» у співдружності з Асоціацією шеф-кухарів Середземноморського та Європейського регіонів (м. Супетар, о. Брач, Хорватія, 9 квітня 2019 р.) за внесок у розвиток здорового харчування і створення нового покоління харчових продуктів для зміцнення здоров'я населення Європи та Азії, які презентовані в монографіях;

– одну золоту медаль Міжнародного кулінарного чемпіонату у співдружності з Всесвітньою професійною асоціацією шеф-кухарів (м. Болу, Туреччина, 15–17.03.2019 р.) за презентацію міжнародній спільноті трьох монографій наукової школи кафедри: «Енциклопедія харчування. Т. 5. Біологічно активні добавки», «Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини», «Кріо- і механохімія в харчових технологіях», присвячених розробці технологій нового покоління продуктів для оздоровчого харчування із застосуванням запропонованих в межах наукової школи кафедри та заснованих на процесах

механоактивації, кріо-, термо- та механодеструкції способів глибокої переробки харчової сировини, що дають можливість вилучити та зберегти при переробці в готовий продукт приховані форми біологічно активних речовин свіжої сировини.

Основним завданням, що необхідно вирішити науковцям, фахівцям та студентам-технологам для рестораторів – обґрунтувати доцільність застосування сучасного передового обладнання, яке широко використовується кулінарами світу під час паротермічної обробки, кріогенного заморожування, дрібнодисперсного та низькотемпературного подрібнення з точки зору можливості отримання на ньому в закладах ресторанного господарства і торгівлі нового покоління продуктів, добавок та страв для здорового харчування.

Для вирішення поставленого завдання фахівці й студенти кафедри та наукової школи займаються популяризацією отриманих результатів наукових досліджень на міжнародному рівні шляхом презентації кулінарам світу отриманих науковцями Харківщини – фахівцями наукової школи ХДУХТ монографій. Крім того, науковці отримують запрошення для участі в Art-class, Міжнародних кулінарних конкурсах, фестивалях, що проходять в Україні, де приготування харчових продуктів, добавок, страв проводиться із застосуванням різних видів сучасного обладнання, а експертну оцінку проводять видатні шеф-кухарі, судді міжнародного рівня.

УДК 796.378.015

А.М. Плешешник, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

М.В. Русанов, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

НАВЧАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИЙ КОМПЛЕКС ЯК ОСНОВА ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ СТУДЕНТІВ

Традиційно фізичне виховання у закладах вищої освіти розглядають як навчальну дисципліну, яка, з одного боку, виступає як фізкультурно-спортивна діяльність, а з іншого, є навчальною дисципліною, орієнтованою на виконання соціального замовлення – підготовку всебічно розвиненої гармонійної особистості, яка має високий рівень здоров'я, необхідну фізкультурну освіту й фізичну підготовленість і відповідає вимогам навчально-кваліфікованої характеристики.