

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН  
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ  
РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО  
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ  
СВІТОВОЇ ІНТЕГРАЦІЇ:  
ДОСЯГНЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету  
харчування та торгівлі  
й 10-річчю запровадження в Україні спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»*

21 вересня 2017 р.

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 640.432 : 339.924  
ББК 65.431.14

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко*, д.т.н., проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д.т.н., проф. (заст. відпов. редактора); *А.Л. Фоцан*, к.т.н., доц. (заст. відпов. редактора); *А.П. Грінко*, д.е.н., проф. (заст. відпов. редактора); *Аббасбейлі Гюльніса Агазулу кизи*, к.т.н., доц.; *О.А. Абенова*, к.п.н.; *Алірзасе Алі Гамбаралі огли*, д.е.н., проф.; *Ананідзе Джемал*, проф.; *Т.М. Афоніна*, керівник відділу організаційно-інформаційної роботи; *Н.Ю. Балацька*, к.т.н., доц.; *Дідманідзе Ібраїм*, проф.; *Л.П. Малюк*, д.т.н., проф.; *Є.П. Пивоваров*, д.т.н., проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу; *М.Л. Серік*, к.т.н., доц.; *О.Г. Терешкін*, д.т.н., проф.; *О.О. Труш*, заст. директора Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації; *Умірзаков Самажан Інтикбайович*, д.е.н., проф.; *М.В. Чорна*, д.е.н., проф.

*Реком ендовано до видання в ченою радою ХДУХТ,  
протокол № 16 від 03.07.17 р.*

**Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи** : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі й 10-річчю запровадження в Україні спеціальності «Готельно-ресторанна справа, 21 вересня 2017 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 231, [XXVI] с.

ISBN

Збірник містить тези доповідей із сучасних тенденцій та стратегій розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму в умовах глобалізації, інноваційних аспектів розвитку харчових технологій та обладнання для готельно-ресторанного бізнесу, а також розглянуто питання економіки та управління в умовах глобалізації.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва.

УДК 640.432 : 339.924  
ББК 65.431.14

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі,

ISBN

**Т.В. Капліна**, д-р техн. наук, проф. (ПУЕТ, Полтава)

**В.М. Столярчук**, канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

**С.О. Дудник**, здобувач (ПУЕТ, Полтава)

## **ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНА РОЛЬ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ КЕКСІВ НА ХІМІЧНИХ РОЗПУШУВАЧАХ І ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЗА РАХУНОК НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

На сьогоднішній день великим попитом користуються борошняні кондитерські вироби, адже їх сегмент є лідируючим на продуктовому ринку внаслідок доступності для всіх верств населення і їх традиційності в структурі харчування.

Кекси – це борошняні кондитерські вироби, які виготовляють із здобного тіста зі значним умістом яйцепродуктів, цукру й жиру. До складу рецептур кексів як додаткову сировину використовують родзинки, цукати, фрукти, горіхи тощо. Цим пояснюється їх висока калорійність (близько 360 ккал на 100 г), приємний смак і аромат. Асортимент виробів розширюється завдяки виготовленню різної форми та маси [1, с. 26]. Наразі відмічається тенденція розширення асортименту кексів шляхом варіювання їх зовнішнього оформлення.

Тісто для кексів – це багатофазова структурована система, що містить у своєму складі повітряну фазу, яка забезпечує їх пористість. Дисперсною фазою в повітряних кондитерських масах є повітря, а дисперсійною – цукрово-білковий золь.

Кекси залежно від способу приготування і рецептур поділяють на такі групи: на дріжджах, на хімічних розпушувачах, без хімічних розпушувачів і дріжджів. У останніх роль розпушувача виконують поверхнево-активні речовини, що належать до складу основної сировини, головним чином яйцепродуктів. Технологія виготовлення кексів передбачає наступні стадії: приготування тіста, формування, випікання і обробки [1, с. 27; 3, с. 228].

Основним компонентом усіх борошняних кондитерських виробів, у тому числі і кексів, є борошно. Під час замішування тіста головну роль відіграє борошно з його функціонально-технологічними властивостями. Здебільшого використовують пшеничне борошно. На якість виробів впливають сорт, колір борошна, кількість і якість клейковини, а також крупність помелу. У процесах тістоутворення кексової технології важлива роль належить білкам і вуглеводам пшеничного борошна. При з'єднанні з рецептурними компонентами білки пшеничного борошна набувають,

створюючи просторову структуру. Під час випікання виробів білки денатурують, закріплюючи при цьому білковий каркас, що утворює м'якушку й забезпечує форму виробів. Традиційними технологіями передбачено використання пшеничного борошна із низькими показниками якості клейковини. Недотримання цих вимог обумовлює «затягування» тіста, а в результаті – й низькі показники якості готових виробів. Тому при використанні борошна з «сильною» клейковиною його частину замінюють на борошно з низьким умістом клейковини або крохмаль, вносять добавки відновлювальної дії. Сучасними технологіями передбачено використання також обробленого борошна (електромагнітним опроміненням, дією високих температур тощо) [2, с. 14].

Ячні продукти як одна з основних рецептурних складових, також відіграють важливу роль у тістоутворенні кексових виробів. Як відомо, піноутворювальна здатність меланжу залежить від його в'язкості. Чим нижча в'язкість меланжу, тим вища його піноутворювальна здатність. На в'язкість і піноутворення яєць значно впливає температура сировини. Із підвищенням температури маси підвищується піноутворювальна властивість яєчних продуктів. Оптимальна температура яєць і меланжу перед збиванням для кексового тіста становить 15...20 °C [4, с. 229].

На якість кексового напівфабрикату вагомий вплив має також інтенсивність і тривалість збивання яєчно-цукрової маси. Відомо, що під час інтенсивного збивання яєчно-цукрова маса поступово збільшується і досягає об'єму, який перевищує початковий у 2,5–3 рази. Максимальний об'єм маси досягається приблизно через 30–40 хв від початку збивання. Значне збільшення об'єму яєчно-цукрової маси пояснюється насиченням

її великою кількістю дрібних пухирців повітря у процесі збивання. При замішуванні з борошном повітряні пухирці частково руйнуються, що може призвести до осідання тіста, тому замішувати його потрібно швидко (до 30 с). Зміна температури від 10 до 25 °C і нагрівання протягом 30 хв до 50 °C не впливає на піноутворювальну здатність яєчних білків. При температурі 60...65 °C об'єм піни зменшується. Стійкість піни з підвищенням температури стає нижчою. Як відомо [3, с. 246], оптимум піноутворення для білків яєць коливається в межах 20...30 °C, а оптимум стійкості піни – 20 °C.

До основної сировини рецептури кексів належить також і цукор. Він впливає на смакові властивості виробів. За рахунок участі цукру в цукроамінних реакціях змінюються колір і аромат виробів. Значний уміст цукру в рецептурі кексів обумовлює також їх високу калорійність.

Відомо [4, с. 230], що тісто з цукром стає більш м'яким і в'язким. Але надлишок цукру в тісті призводить до його прилипання до робочих поверхонь технологічного обладнання, заготовки розливаються, а вироби стають твердими. Він має також і технологічне значення – використовується як водовід'ємний засіб, тобто знижує водопоглинальну

здатність борошна. Крім цього, відомо, що в технології кексового тіста цукор виконує роль стабілізатора пінної структури. Він підвищує стійкість піни за рахунок збільшення в'язкості системи, при цьому уповільнює її руйнування. При збільшенні кількості цукру в білково-цукровій масі тривалість збивання зростає, а об'ємна частка повітряної фази та дисперсність повітряних пухирців зменшується. Це можна пояснити руйнуванням утворених білково-повітряних пухирців кристаликами цукру до моменту їхнього повного розчинення. При виготовленні збитої яєчно-цукрової кондитерської маси використовують 30...37% цукру маси готового виробу. У разі зниження його концентрації до 15% відбувається погіршення реологічних властивостей тіста та випечених напівфабрикатів. Таке погіршення пояснюється значним зниженням стійкості збитої яєчно-цукрової маси [4, с. 233].

У формуванні структури кексових виробів важливу роль відіграють жири. Вони надають готовим виробам специфічного золотисто-жовтого кольору, смаку й аромату здоби, сприяють збереженню виробів у свіжому стані. Висока калорійність жирів і їх гарна засвоюваність підвищують харчову цінність виробів. Надлишок жиру в тісті є причиною його надмірної крихкості. Жири надають кексовому тісту пластичності.

Основним жиром, який використовується для виготовлення кексового тіста, є вершкове масло. За структурою воно є високодисперсною емульсією – складною системою, в якій переважає жирова фаза, що рівномірно розподілена у водній фазі [4, с. 230]. Під час приготування тіста вершкове масло пластифікують і збивають. Це необхідно для того, щоб наситити його повітрям, що й зумовить утворення більш ніжної структури та більшої пористості готових виробів. У сучасних технологіях кексів як жиромісні продукти використовують маргарин, кулінарні жири. Олії до складу рецептур кексів входять досить рідко, що зумовлено їх фізичним станом.

Тісто для кексових виробів виготовляють із використанням хімічних розпушувачів чи дріжджів. Як відомо, хімічні розпушувачі – це сполуки, що розкладаються під час випікання і виділяють газоподібні речовини, які розпушують тісто, надають готовим виробам пористості та збільшують їх об'єм. У технологіях кексового тіста використовують як хімічні розпушувачі двовуглекислий натрій і вуглекислий амоній.

У деяких технологіях кексових виробів реалізований механічний спосіб розпушування. Його суть полягає у збиванні рецептурних компонентів, які характеризуються високими структуроутворювальними властивостями, зокрема білків яєць. Під час збивання суміш насичується дрібними пухирцями повітря, що забезпечує високу пористість виробів [3, с. 231].

Проведений аналіз літературних джерел показав обмеженість асортименту кексових напівфабрикатів, їх високу калорійність при низькому вмісті біологічно активних компонентів. Зазначені проблеми

технології кексових виробів можна вирішувати шляхом уведення до складу їх рецептур нетрадиційної рослинної сировини. Використання її в технології борошняних кондитерських виробів дозволяє значно скоротити витрати традиційної сировини (пшеничного борошна, вершкового масла, яйцепродуктів) і надати виробам нових споживчих властивостей, а також підвищити харчову, біологічну цінність і функціональну направленість їх властивостей. Перевагами такої сировини є дешевизна та доступність. Серед нетрадиційної рослинної сировини високу перспективу використання в технологіях борошняних кондитерських виробів мають продукти переробки насіння олійних культур. Основним завданням розробки нових технологій борошняних кондитерських виробів із використанням цієї сировини є збагачення білками, вітамінами, мінеральними та іншими біологічно активними речовинами.

Як нетрадиційну рослинну сировину в технології кексових виробів вводять різноманітні продукти переробки злакових культур: зародкові пластівці, висівки. Вони характеризуються високою кількістю білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів групи В, РР, Е, мінеральних речовин – кальцію, магнію, фосфору, заліза, харчових волокон. Разом із цим вище зазначена сировина має низьку собівартість.

Ефективним напрямом поліпшення і стабілізації якості кексових виробів є створення багатокомпонентних поліпшувачів поліфункціональної дії, диференційованих залежно від різноманітних технологічних факторів. До складу комплексних поліпшувачів можуть бути включені різноманітні

інгредієнти, які одночасно ефективно впливають на структурні компоненти тіста та на процеси, що відбуваються під час приготування тістових напівфабрикатів, їх випікання та зберігання.

На основі вищенаведеного аналізу нами виділено основні напрями використання нетрадиційної рослинної сировини в технології кексового напівфабрикату:

- заміна частини пшеничного борошна (чи додавання у склад різноманітних композиційних сумішей);
- заміна частини яйцепродуктів (чи використання різноманітних піноутворювачів і стабілізаторів пінної структури);
- заміна жировмісної сировини (чи використання різноманітних композиційних сумішей з жирів із емульгаторами, стабілізаторами структури).

Таким чином можна зробити висновок, що розробка нової технології борошняних кондитерських виробів із заміною частки пшеничного борошна на гарбузове насіння є доцільною. Раціональним є уведення гарбузового насіння в технологію кексового тіста, замінюючи частку пшеничного борошна на сухі речовини гарбузового насіння і вершкове масло на відповідну кількість її жирової складової. Визначення

оптимальних параметрів уведення гарбузового насіння до технології кексів є перспективою наших подальших досліджень.

### **Список джерел інформації**

1. Корячкина С. Я. Инновационная технология производства кексов / С. Я. Корячкина, В. П. Корячкин, Н. П. Сапронова // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – № 2. – С. 25–29.

2. Магомедов Г. Рассказываем о технологии изготовления кексов повышенной пищевой ценности / Г. Магомедов, А. Олейников, С. Лукина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11. – С. 13–16.

3. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, С. О. Овчіннікова-Дудник, Е. М. Бровко. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 356 с.

4. Технологии пищевых производств : учеб. пособие / Л. П. Ковальская, И. С. Шуб, Г. М. Мелькина [и др.] ; под ред Л. П. Ковальской. – М. : Колос, 1997. – 725 с. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

## ЗМІСТ

### ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

<b>Черевко А.И., Михайлов В.М., Яцун Л.Н., Михайлова Е.В.</b> О роли научных разработок в стратегическом развитии сферы питания.....	I
<b>Фошан А.Л.</b> Роль международного сотрудничества в инновационном развитии университета .....	XII
<b>Малюк Л.П., Варипаев О.М.</b> Сервісологія як комплексна парадигма дослідження новітніх технологій у сфері послуг .....	XV
<b>Чорна М.В., Дядюк М.А.</b> Перспективи розвитку підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції.....	XVIII
<b>Яцун Л.М.</b> Традиції та інновації харчування туристів.....	XXIII

### Секція 1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

<b>Абенова Е.А.</b> Новые тенденции ресторанного бизнеса и факторы, повышающие его конкурентоспособность.....	3
<b>Балацька Н.Ю.</b> Дослідження сучасного стану індустрії гостинності та туризму в Україні.....	7
<b>Брикова Т.М.</b> Пріоритетні напрями розвитку готельного бізнесу .....	10
<b>Глушко В.О.</b> Суть поняття «гастрономічний туризм» .....	13
<b>Глушко В.О.</b> Ефективність менеджменту на підприємствах готельного господарства .....	15
<b>Грінько А.П., Левіна А.Ю.</b> Сучасний стан і тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства .....	17
<b>Давидова О.Ю.</b> Міжнародні стандарти та сертифікація – найважливіші механізми управління якістю послуг готельної індустрії .....	20
<b>Дидманідзе Ібраїм, Кахіани Григол, Дидманідзе Дидар.</b> Компьютерные технологии и рынок туристского бизнеса.....	23



<b>Калсник К.В.</b> Функціонування ринку ресторанних послуг в Україні в сучасних умовах .....	25
<b>Капліна Т.В., Столярчук В.М., Капліна А.С.</b> Використання системного підходу під час дослідження засобів розміщення .....	29
<b>Коваль О.А.</b> Сучасні громадські центри – багатофункціональні комплекси .....	33
<b>Кононенко Т.П., Полстяна Н.В.</b> Навчання персоналу на підприємствах індустрії гостинності .....	39
<b>Краснокутська Ю.В.</b> Напрями підвищення ефективності внутрішнього туризму регіону.....	42
<b>Любчук О.К., Ярченко Ю.В.</b> Проблеми розвитку туризму в Приазов'ї (Донецька область) .....	44
<b>Малюк Л.П., Варипасва Л.М.</b> Інноваційні напрями у сфері гостинності .....	46
<b>Малюк Л.П., Лешотна Т.О.</b> Сучасні тенденції та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в місті Харкові ...	48
<b>Михайленко Т.А.</b> Приоритетные направления туризма в Казахстане.....	50
<b>Оболнцева Л.В.</b> Моніторинг туристичного іміджу Харківського регіону.....	55
<b>Пересічна С.М., Беляк А.О.</b> Сучасний стан індустрії туризму в Києві.....	57
<b>Полстяна Н.В., Кононенко Т.П.</b> Ключові аспекти стратегії розвитку туризму в Україні.....	62
<b>Рогова Н.В., Рибаківа С.С.</b> Сучасні технології обслуговування на підприємствах ресторанного господарства ....	65
<b>Терешкін О.Г.</b> Дизайн-мислення під час проектування закладів гостинності.....	68
<b>Терешкін О.Г., Горстков Д.В., Дмитревський Д.В.</b> Інноваційні рішення технічної модернізації як пріоритетний напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу .....	70
<b>Чехова Н.С., Зайченко Ю.В.</b> Особливості організації кейтерингу в закладах ресторанного господарства в місті Кривому Розі.....	73
<b>Чехова Н.С., Іващук І.В.</b> Фуршет як різновид банкетів. Особливості та правила його проведення.....	75
<b>Федак В.І.</b> Роль якості послуг в успішності роботи закладу готельного господарства.....	76

## Секція 2. ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

<b>Андрєєва С.С., Колеснікова М.Б.</b> Перспективи використання крохмалю серії Emulsiform у технології термостабільних соусів емульсійного типу.....	79
<b>Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.</b> Технологія молочних напоїв профілактичного призначення .....	82
<b>Власенко Л.Л.</b> Використання інформаційних технологій у ресторанному господарстві.....	87
<b>Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.</b> Ферментована молочна сироватка як сировина для низьколактозних харчових продуктів .....	89
<b>Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.</b> Низьколактозні кулінарні вироби на основі молочної сироватки .....	91
<b>Гніцевич В.А., Дейниченко Л.Г.</b> Поверхнево-активні властивості соків журавлини та калини .....	93
<b>Горзей О.В., Дорохович А.М.</b> Мафіни з начинкою дієтично-функціонального призначення .....	95
<b>Гринченко Н.Г., Тютюкова Д.О., Листопад А.П.</b> Сучасні тенденції в технології кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного .....	99
<b>Дудкіна О.О., Гавриш А.В., Неміріч О.В.</b> Шляхи підвищення харчової цінності гарячих солодких страв .....	103
<b>Душенюк Д.К., Бідок Д.О., Перцевой Ф.В.</b> Вивчення впливу технологічних факторів на ефективну в'язкість розчинів фурцеларану.....	105
<b>Зуйко В.І., Сильчук Т.А.</b> Особливості вдосконалення технології житньо-пшеничного хліба для закладів ресторанного господарства та міні-підприємств .....	110
<b>Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О.</b> Функціонально-технологічна роль рецептурних складових технології кексов на хімічних розпушувачах і підвищення їх харчової цінності за рахунок нетрадиційної рослинної сировини.....	113
<b>Кирніс Н.І.</b> Кейтеринг – інноваційна форма обслуговування .....	118
<b>Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П.</b> Харчові уронатні гідрогелі як основа стратегії здорового харчування в закладах ресторанного господарства.....	120

<b>Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І., Дуб В.В.</b> Дослідження впливу гідролізату рибного колагену на жируотримувальну здатність модельної фаршевої системи.....	122
<b>Лаленко Т.В., Корецька І.Л.</b> Перспективні технології створення низькокалорійних соусів .....	124
<b>Литвиненко Т.Є.</b> Тенденції дизайну основного виробництва в закладах ресторанного господарства.....	126
<b>Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Козін С.М.</b> Апарати для виробництва формованих виробів із тваринної сировини .....	128
<b>Могутова В.Ф., Бабенко Н.М.</b> Дослідження споживних властивостей кисломолочних сирів для використання в закладах ресторанного господарства .....	132
<b>Некlesa О.П., Коротаєва Є.О., Вовк В.С., Костигов К.В.</b> Перспективи використання їстівного пакування харчової продукції для обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів.....	134
<b>Никифоров Р.П., Чехова Н.С.</b> Наукове обґрунтування вибору гідроколоїду в технології функціонального напівфабрикату на основі печериць .....	137
<b>Омельченко С.Б., Горальчук А.Б.</b> Перспективи використання слизових субпродуктів II категорії в технології паштетів .....	139
<b>Ощипок І.М.</b> Розвиток сфери ресторанного господарства на інноваційних засадах.....	142
<b>Пересічний М.І., Пересічна С.М., Пересічна О.М.</b> Світовий конгрес ВАРС: тенденції і стратегія розвитку кулінарології.....	147
<b>Плотнікова Р.В., Гринченко Н.Г.</b> Дослідження властивостей стабілізаційної системи в межах виробництва морозива.....	151
<b>Пучканьова В.Й., Криворук В.М.</b> Інноваційні тенденції розвитку устаткування закладів ресторанного господарства .....	153
<b>Пушка О.С., Діба Я.С., Неміріч О.В., Іщенко Т.І., Гавриш А.В.</b> Дослідження форм зв'язку води в кулінарних напівфабрикатах для перших страв.....	157
<b>Федак Н.В., Діхтярь А.М.</b> Обґрунтування використання олії соняшникової високоолеїнового типу в технології жировмісної продукції.....	163
<b>Федорова Д.В.</b> Обґрунтування параметрів обробки рибної сировини для виробництва сухих рибно-рослинних напівфабрикатів .....	167
<b>Шевченко А.О., Прасол С.В.</b> Якість продукції на основі рослинної сировини, обробленої в умовах НВЧ-поля.....	170

**Янаков В.П., Ивженко А.В., Lange O.** Установление процессной  
эффективности тестомесильных машин..... 172

### Секція 3. ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

<b>Андросова Т.В., Чернишова Л.О.</b> Специфіка побудови глобального ринку туристичних послуг.....	174
<b>Бугріменко Р.М.</b> Інноваційний розвиток торгівлі в умовах глобалізації.....	177
<b>Величко К.Ю., Печенка О.І.</b> Пріоритети міграційної політики України в контексті євроінтеграції .....	179
<b>Волосов А.М.</b> Інноваційне середовище формування конкурентних переваг .....	181
<b>Гросул В.А., Филипенко О.М.</b> Цілевизначення закладов ресторанного бізнесу.....	184
<b>Didmanidze Ibraim, Megrelishvili Merab.</b> Odessa-Batumi naval highway in the black sea region as a perspective for the tourism development.....	187
<b>Дядюк М.А.</b> Застосування устаткування малої потужності як засіб підвищення конкурентоспроможності та ризикостійкості малого та середнього бізнесу .....	188
<b>Зосимова Ж.С.</b> Основні проблеми готельного бізнесу в Україні .....	192
<b>Козуб В.О., Бондаренко Л.М.</b> Проблеми інноваційного розвитку підприємств готельного бізнесу в умовах глобалізації.....	196
<b>Кушнір Т.Б.</b> Розвиток суб'єктів торговельної інфраструктури споживчого ринку в умовах формування конкурентного середовища.....	199
<b>Мілаш І.В.</b> Функції системи управління витратами торговельного підприємства .....	201
<b>Miasoid G.I.</b> The concept of marketing 3.0 in hospitality and tourism.....	203
<b>Нохріна Л.А.</b> Інтеграція аспектів якості як імператив сталого розвитку дестинації.....	206
<b>Прохорова В.В.</b> Інноваційне управління конкурентним статусом підприємства в сучасних умовах.....	209
<b>Смірнова П.В.</b> Напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства .....	211

<b>Смольнякова Н.М.</b> Інвестиційний клімат як передумов а розвитку готельно-рестор анного господарства .....	213
<b>Ткаченко О.П., Тімченко О.Д.</b> Управління життєвим циклом туристичного продукту .....	216
<b>Чорна М.В., Резник М.О.</b> Оцінювання ефективності інноваційної діяльності підприємств готельно-рестор анного бізнесу на основі конкурентоспроможності .....	219
<b>Шгаль Т.В., Козуб В.О.</b> Особливості розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації .....	221

Наукове видання

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО,  
ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
В УМОВАХ СВІТОВОЇ ІНТЕГРАЦІЇ:  
ДОСЯГНЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету  
харчування та торгівлі  
й 10-річчю запровадження в Україні спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»*

21 вересня 2017 р.

Відповідальні за випуск: О.Г. Терешкін,  
Н.Ю. Балацька,  
М.О. Середенко  
Техн. редактори: О.М. Жданович,  
Н.А. Кобилко,  
О.В. Щегельська  
Комп'ютерна верстка С.В. Удовікова

План 2017 р., поз. 6/

Підп. до друку 06.09.17 р. Формат 60x84 1/16. Папір офсет.

Ум. друк. арк. 16,1. Тираж 100 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі.

Вул. Клочківська, 333, Харків, 61051

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.