



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.

Видання містить матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Яровий В.Л. в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Неміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Шаран Л.О. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Антоненко І.Я. в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

Галинська О.М. в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Ковальчук С.С. асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

ЗМІСТ

<i>Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»</i>		13
1.	Тарасюк І.В. Франчайзинг як провідна форма управління в готельному бізнесі.....	14
2.	Шняк О.З. Впровадження інновацій при бронюванні готельних послуг.....	16
3.	Павлюк С.І. Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії.....	18
4.	Слатвінська Л. А. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.....	20
5.	Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Сучасні світові тренди індустрії гостинності.....	22
6.	Синьоока І. О. Перспективи розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.....	24
7.	Заріцька М.Р., Пусікова О.А., Сучасні технології в ресторанному бізнесі.....	26
8.	Язіна В.А., Колісниченко Т.О. Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах.....	28
9.	Матвієнко Л.А. Впровадження інноваційної ідеї «ширий сервіс» в готельно-ресторанному бізнесі.....	30
10.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу в умовах карантину.....	32
11.	Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф., Безглютенова продукція в індустрії гостинності: актуальні питання, проблеми та перспективи їх вирішення.....	34
12.	Мазяр В.В., Сильчук Т.А, Назар М.І. Інноваційні напрями та форми розвитку в готельній індустрії.....	36
13.	Сильчук Т.А., Москаленко Д.М., Енотуризм як інновація в готельній індустрії.....	38
14.	Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження Spa-послуг з використанням продуктів переробки троянд на підприємстві гостинності.....	40
15.	Лакома К.М., Шаран Л.О. Впровадження послуг для особливих дітей в умовах підприємств гостинності.....	42
16.	Бударіна К.О., Шаран Л.О. Перспективи впровадження власної кав'ярні в діловому готелі.....	44
17.	Скрибченко А.В., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Реалізація концепції «здоровий спосіб життя» в межах рекреаційного готелю.....	46
18.	Марченко Н.І., Дітріх І.В. Впровадження wellness-інновації як інструменту підвищення конкурентоспроможності готелю.....	48

24.	Розметова О.Г., Розметова Л.Р. Проблеми та перспективи функціонування закладів ресторанного господарства в умовах кризи.....	111
25.	Розметова О.Г. Розвиток туризму в умовах кризи: прогнози та виклики.....	113
26.	Івченко Л.А., Ходачинська О.Д. Шляхи і можливості розвитку спортивного туризму в Україні.....	115
	Секція 3. «Worldwide experience in hotel and restaurant business»	116
1.	Kashka Y.H., Tyshchenko O.M., Tsyrulnikova V.V. Environmentally friendly practices in the hotel industry.....	117
2.	Marshalenko M. Measuring the Sustainability of Hospitality industry.....	118
3.	Антоненко І.Я., Мельник І.Л. Нореса на круїзних кораблях.....	120
	Секція 4. «Маркетинг та менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі і туризмі»	122
1.	Nardiello Giuseppe Innovative technologies and startups in the hotel industry.....	123
2.	Сушко Н.В., Сиволап Ю.Ю. Застосування маркетингових інструментів у готельному бізнесі.....	125
3.	Новікова В.В., Бараннік К.С., Бондар Н.П. Особливості event-менеджменту в діяльності підприємств сфери гостинності.....	127
4.	Іванов А.М. Готель як навчальний центр.....	129
5.	Наумік-Гладка К.Г. Екологічність як базовий принцип гостинності та комунікації.....	131
6.	Нікітіна Т.А. Інновації як складова конкурентоспроможності готельного підприємства	133
7.	Самодай В.П. Відповідно управління системою підбору персоналу готельного господарства.....	135
8.	Матушко А.А., Цимбалюк Ю. А. Сучасні тенденції маркетингу в туристичному бізнесі.....	137
	Секція 5. «Сучасні тенденції виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»	139
1.	Сусол Н.Я., Гаврилюк В.М. Диференційований підхід організації харчування туристів в сучасній практиці індустрії гостинності.....	140
2.	Колісниченко Т.О., Атамась А. В. Молекулярна кулінарія як важлива складова популяризації української національної кухні.....	142

3.	Балко О.Б. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.....	144
4.	Нічкало Т.Р. Сучасні тренди на ресторанному ринку України.....	146
5.	Москаленко Д.М., Шаруда С.С. Технологія пакування продукції в модифікованому газовому середовищі як інновація в ресторанному бізнесі.....	148
6.	Губеня В. О., Люлька О. М., Ткачук Ю.М. Концепція автоматизованого ресторанного обслуговування в сучасних готелях.....	150
7.	Дочинець І.В. Фактори якісного обслуговування підприємств ресторанного господарства.....	151
8.	Комарницький Р.В., Ущатовський А.О. Організація та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства в умовах карантину.....	152
	Секція 6. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»	154
1.	Petrova Zh. O., Slobodianiuk K. S. Comparative analysis of the restoration of protein-containing phytoestrogen powders after convective drying.....	155
2.	Іжевська О.П., Козяр І., Косінова Я. Доцільність використання шроту кунжуту у борошняних стравах в закладах ресторанного господарства.....	157
3.	Dubovkina I.O. Innovative approaches for improving quality and safety characteristics of alcoholic beverages.....	159
4.	Васильєва О.О. Визначення вмісту поліфенольних сполук у зефірних виробих.....	160
5.	Турчиняк М.К., Полотай Б.Я. Вплив різних чинників на споживчі властивості макаронних виробів.....	162
6.	Калайда К.В., Заболотна А.В., Присяжнюк Я.М Розширення асортименту заморожених продуктів з плодів перцю солодкого	164
7.	Калайда К.В., Пиркало В.В., Мороз А.Ю. Збагачені молочні напої з використанням фруктової сировини.....	165
8.	Олійник Н.В., Положишникова Л.О., Малікова М.М. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів.....	166
9.	Коренець Ю.М., Хорольський В.П. Характеристика технології тривалого бродіння тіста та питання її апаратурного оформлення.....	168
10.	Гердчук А. М. Розробка технології м'ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності.....	170

8. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Олійник Н.В., к.т.н.,

Положишникова Л.О., к.т.н.,

Малікова М.М., магістрант

*Полтавський університет економіки і торгівлі
(ПУЕТ) м. Полтава*

Серед основних проблем, які стоять перед суспільством у наш час, однією із найважливіших і складних є забезпечення земної кулі продуктами харчування. Харчування з моменту народження людини до останнього дня життя впливає на її організм. Інгредієнти харчових речовин, поступаючи в організм людини з їжею і перетворюючись в ході метаболізму в результаті складних біохімічних перетворень в структурні елементи клітин, забезпечують організм пластичним матеріалом і енергією, визначають здоров'я, активність і тривалість життя людини. Тому стан харчування є одним з найважливіших факторів, що визначає здоров'я нації. Продукти харчування повинні не тільки задовольняти потреби людини в основних харчових речовинах і енергії, але і виконувати профілактичні і лікувальні функції [1].

На даний момент існує велика кількість розробок, щодо збагачення необхідними речовинами рибних січених виробів. Перспективними є різні комбіновані системи на м'ясо-рослинній основі. Овочеві добавки сприяють утворенню стабільних легкозасвоюваних комплексів, виведенню холестерину, покращенню процесів травлення, чим пояснюється зацікавленість до розширення їх використання. Це дозволяє збільшувати випуск дешевих січених страв, біологічно повноцінних у харчовому відношенні, збагатити вироби недостатніми у рибі вітамінами, поліпшити смакові властивості, а також підвищити економічну ефективність виробництва.

З метою збагачення традиційних фаршевих виробів з риби біологічно активними речовинами, науковцями проводяться дослідження по використанню фруктових та овочевих порошоків. Ці порошки є концентратами початкової сировини, мають цінний хімічний склад, добре зберігаються і транспортуються [2].

До сировини з підвищеним вмістом біологічно-активних інгредієнтів належать плоди шипшини. За літературними даними, шипшина має потужну бактерицидну дію, а також фітонцидні та протизапальні властивості. Завдяки надзвичайно високому вмісту вітаміну С плоди шипшини використовують при різних захворюваннях, авітамінозах, гіповітамінозах, пов'язаних із нестачею цього вітаміну. Як відомо, під впливом аскорбінової кислоти зі стінок судин зчищається шкідливий холестерин, що є відмінною профілактикою атеросклерозу, зміцнюються капіляри та дрібні кровоносні судини, мобілізуються захисні сили організму в боротьбі з різними інфекціями. Завдяки високому вмісту вітамінів Р і К шипшина позитивно впливає на кровоносну систему, пришвидшує загоєння ран

та зростання кісток при переломах.

Метою наукової роботи є розроблення технології рибних січених виробів підвищеної харчової цінності за рахунок використання нетрадиційної сировини.

У якості нетрадиційної сировини, при виготовленні рибних січених виробів, використовували порошок із шипшини. Заміна риби на харчову добавку проводилась у кількості 4,5; 5,5; 8,5% від маси основної сировини з метою визначення найбільш раціонального її вмісту.

Одним з важливих показників, що вказує якість готових виробів, є вологозв'язуюча здатність. У результаті проведених досліджень встановлено, що вологозв'язуюча здатність дослідних зразків збільшилася у порівнянні з контролем, а це призвело до збільшення виходу готових виробів, що робить їх більш ніжними, соковитими.

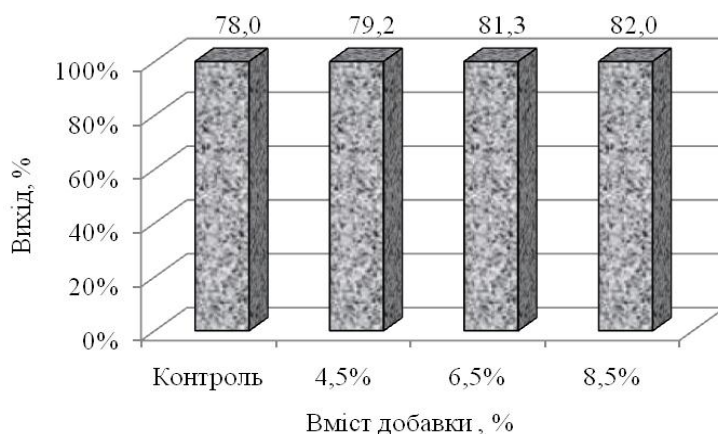


Рисунок 1 - Графік залежності виходу готових виробів від кількості внесеної добавки

Як видно з рисунку 1 вихід готових виробів збільшується на 1,2; 2,1; 1% відповідно з внесенням добавки в кількості 4,5; 5,5; 8,5%. Це можна пояснити тим, що добавка із плодів шипшини містить пектин та харчові волокна, які мають здатність до набрякання та поглинання води. Зв'язана ж вода, яка міститься в рибних січених виробах під час теплової обробки не вивільняється, тому вихід збільшується.

Висновок. Проведені дослідження дають змогу стверджувати, що розробка нових технологій рибних січених страв з використанням порошку із шипшини є перспективним напрямком на шляху підвищення якості харчових продуктів та розширення асортименту виробів лікувально-профілактичної дії. Внесення харчової добавки до рецептури рибних січених страв покращує якісні характеристики готових виробів, а також збільшує вологоутримуючу здатність фаршу, зберігає соковитість у січених виробах, покращує процес формування виробів, поліпшує зовнішній вигляд та збільшує вихід готового продукту.

Література

1. Нечаев А.П. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг. – С.Пб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.
2. Снежкін Ю. Порошки з овочів і фруктів / Ю. Снежкін, Л. Боряк, Ж. Петрова, Т. Михайлик, Р. Шапар // *Зерно і хліб*. – 2003. – №2. – С. 38.