



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

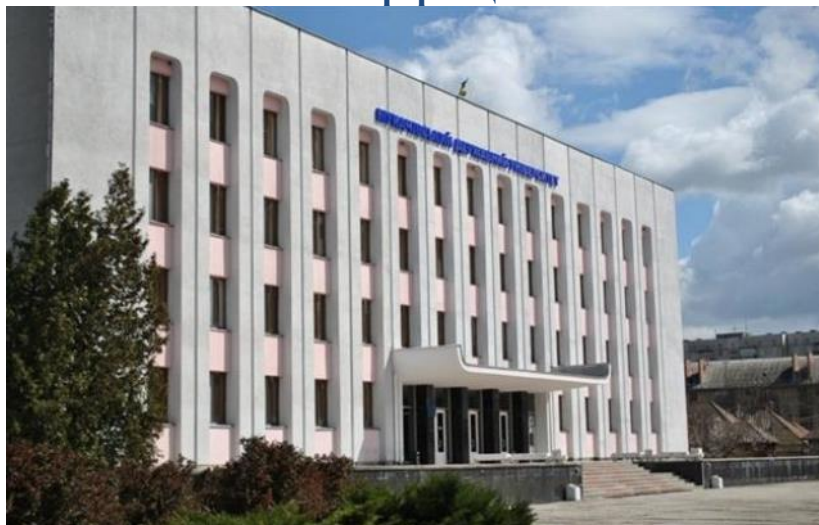
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Полтавський університет економіки і торгівлі

Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»

**Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції**



**Мукачево
24 березня 2023 р.**

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів

Мукачівський державний університет

Факультет менеджменту та індустрії гостинності

Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

**РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ VI ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

24 березня 2023 р.

МУКАЧЕВО - 2023

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 3 від 26 квітня 2023 року)

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2023.- 77 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2023

Організаційний комітет:

Голова організаційного комітету:

Щербан Т.Д. – ректор Мукачівського державного університету, Заслужений працівник освіти України, доктор психологічних наук, професор.

Заступники голови організаційного комітету:

Гоблик В.В. – перший проректор Мукачівського державного університету, Заслужений економіст України, доктор економічних наук, професор;

Мілашовська О.І. – завідувач кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, доктор економічних наук, професор.

Члени організаційного комітету:

Сильчук Т.А. – професор, доктор технічних наук кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій;

Лепкий М.І. – кандидат географічних наук, доцент Луцького національного технічного університету, член оргкомітету;

Капліна Т.В. – доктор технічних наук, професор Полтавського університету економіки і торгівлі, член оргкомітету;

Клапчук В.М. – доктор історичних наук, професор ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», член оргкомітету;

Удворгелі Л.І. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, відповідальний секретар;

Соскіда І.М. – завідувач лабораторіями кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, технічний секретар.

ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

- 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку.**
- 2. Харчові технології в індустрії гостинності.**
- 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.**
- 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення.**
- 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.**

ЗМІСТ

Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку

БАБАЄВА О. В. АНІМАЦІЙНИЙ СЕРВІС ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ У ГОТЕЛЯХ КАТЕГОРІЇ 3 *	8
ДЬОРДЯК В., УДВОРГЕЛІ Л.І. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, СЬОГОДЕННЯ	9
КАПЛІНА Т.В., КАПЛІНА А.С. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ – СКЛАДОВА СУЧАСНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ СВІТУ	10
КАЧАН О., ЧОРІЙ М.В. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК	12
ЛИПОВИЙ Д. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	14
МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ ПОПУЛЯРНИХ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ 2022 РОКУ	15
ПАВЛИШИНЕЦЬ А., ГОЛОВКО О. М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ БУДИНКІВ ВІДПОЧИНКУ	16
ПАНЬКІВ М. М. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ ЯК ГЛОБАЛЬНИЙ ТРЕНД В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	18
ПОНЕВАЧ Б., МІЛАШОВСЬКА О. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ	20
ШЕВЧЕНКО І., СИЛЬЧУК Т.А. РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	22
ЧАЙКОВСЬКА М.О., ПУШКА О.С. ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТІМБІЛДІНГУ ЯК ЧИННИКА ЗГУРТУВАННЯ КОЛЕКТИВУ	23

Секція 2. Харчові технології в індустрії гостинності

ГРЕБЕЛЬНИК О.П., ЗАГОРУЙ Л.П. РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	24
ГОЛОВКО О.М., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	26
ЖМУДЬ А.В. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ	30
КАЛУГІНА І.М. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТУ ДОБАВОК З ФЕЙХОА У РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	32
КАРПАЧОВ О.Ю., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	33
ЛАЗАРЕНКО Н.А., БЛЕНЬКИЙ П.К. СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
ЛАЗАРЕНКО Н.А., КОЛЕСНІЧЕНКО С.Л. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	37
НАДТОЧІЙ В.М. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ	38
СТЕБЛОВА С.О., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	40

Секція 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

МАТВІЙЧУК Л.Ю., СМАЛЬ Б.А., ЖАДЬКО О.А. ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД	
---	--

збільшуючи рівень професіоналізму робітників. Цього можна досягти, тільки якщо колектив працює, як одна згуртована команда.

- Удосконалення корпоративної культури компанії. Регулярне проведення заходів з командоутворення створює можливість нагадати працівникам основні цінності та переконання компанії, також це надає можливість краще зрозуміти потреби та побажання своїх працівників.

- Налагодження зв'язків між різними департаментами. Команда являє собою загальну сукупність працівників. З цього випливає, що команда працівників, наприклад, у засобі розміщення не обмежується службою прийому і розміщення або ж службою ресторанного господарства. Тімблдинг надає можливість покращити міжфункціональну співпрацю, формуючи єдину команду з окремих відділів.

- Створення креативного середовища. Як правило люди мають набагато більше можливостей проявити себе, якщо вони знаходяться з людьми, з якими їм комфортно. Як результат, успішне проведення заходів з формування команди сприяє більш відкритій атмосфері і налаштовує співробітників на нестандартне мислення.

- Можливість висловити подяку своїм працівникам. Пріоритизація даного виду заходу може продемонструвати, наскільки роботодавець дбає про працівників та цінує їхні зусилля [2].

Проаналізувавши вищенаведені причини впровадження тимблдингу на підприємстві, можна підсумувати, що командоутворюючі заходи дозволяють об'єднати працівників у єдину систему і налагодити відносини усередині організації. Успішне об'єднання колективу значною мірою впливає на зацікавленість працівників та на успішне виконання їхніх обов'язків.

Отже, завдяки проведенню командоутворюючих мотивуючих заходів у співробітників з'являється можливість покращити свої навички спілкування, дізнатися більше одне про одного, та вирішити проблеми і конфлікти, що виникали під час виконання професійних обов'язків. В той же час, у керівників підприємства є можливість виявити потенційних лідерів у колективі, покращити імідж підприємства та вирішити проблеми, пов'язані з неефективністю праці на підприємстві.

1. *Innovative teambuilding* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.innovativeteambuilding.co.uk/team-building-articles/>

2. *Towards Effective Team Building in the Workplace* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.researchgate.net/publication/258344173>

СЕКЦІЯ 2. Харчові технології в індустрії гостинності

УДК 640.4:641.56

ГРЕБЕЛЬНИК О.П.

кандидат технічних наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
м. Біла Церква

ЗАГОРУЙ Л.П.

кандидат ветеринарних наук
Білоцерківський національний аграрний університет
м. Біла Церква

РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ

Однією з основних послуг готельної індустрії є забезпечення послуги харчування з врахуванням потреб різних груп населення.

Актуальним є розширення асортименту страв спеціального спрямування, а саме – лікувально-профілактичного характеру.

Характерним для такого виду харчування є підсилення захисної функції їжі. Подібні раціони спрямовані на нівелювання впливу негативних чинників на здоров'я людського організму та запобігання виникненню функціональних порушень [1].

Досягнення такого результату найбільш повно забезпечує застосування страв функціонального призначення. Саме для них характерним є позитивний вплив на життєдіяльність людського організму.

Поняття «функціональні продукти» виникло ще у 90-х роках в Японії. Нині цей напрям набув широкого поширення.

Особливістю страв функціонального призначення є використання існуючих стандартних технологій та їх удосконалення за рахунок збільшення умісту в них корисних інгредієнтів до фізіологічно обґрунтованих норм споживання[2]. Можливі такі напрями надання продуктам «функціональності»:

- використання сировини функціонального характеру;
- виключення з сировини інгредієнтів, що мають негативний вплив;
- заміна основної сировини функціональною, введення функціональних інгредієнтів [3].

За приготування страв надається перевага компонентам, функціональним інгредієнтам сумісним з основною сировиною призначеного для збагачення.

Найбільш цінним джерелом білків для людського організму є тваринні білки: для покриття потреб людського організму їх потрібно в два рази менше, чим відповідна кількість рослинних. М'ясо – це джерело біологічно активних компонентів, важливими з яких є незамінні амінокислоти. Водночас їм характерні фізіологічно функціональні властивості[3, 4]. Тому обов'язковими у раціоні є страви з м'яса.

Метою роботи було удосконалення рецептурного складу та технології страви «Тюфтелі».

За основу використано традиційну рецептуру тюфтелей. Вона містить у своєму складі м'ясо, хліб пшеничний, харчову рідину (молоко або воду), цибулю ріпчасту, жир тваринний. Стандартна рецептура передбачає можливість використання як основної сировини – яловичини, або свинини, або телятини, або баранини.

Для удосконалення рецептури пропонується застосування курячого м'яса, зокрема філе. Особливості його морфологічної будови забезпечують дієтичні властивості цієї сировини: високий вміст білка, відсутність жирової тканини, високі показники засвоюваності (перетравності).

Пшеничний хліб у рецептурі виконує роль вологутримуючого агента. Відомо, що за теплового оброблення м'ясо втрачає частину вологи та здатність її утримувати. Тому додавання вологутримуючих компонентів – обов'язкова технологічна операція. Відтак існує категорія людей, що мають целиакію (несприйняття глютену), і яким не рекомендоване вживання хлібу. Окрім того амілопектин, що входить до складу хліба, може провокувати підвищення рівня цукру в крові [5].

Пропонується заміна цього інгредієнта на вівсяні пластівці. Ця сировина крім технологічних властивостей має функціональне значення. Вівсяні пластівці містять у своєму складі не перетравні харчові волокна, що належать до групи пребіотиків. Наявність їх позитивно впливає на перистальтику кишківника та на роботу кишкового тракту в цілому[3, 4].

Стандартна технологія страви передбачає приготування котлетної маси, додавання пасерованої цибулі та інших інгредієнтів, формування кульок та їх смаження. Відтак даний вид теплового оброблення не рекомендовано для людей із порушеннями роботи травної системи.

З метою збереження цінних компонентів даної страви пропонується застосувати парову обробку сформованих м'ясних кульок. Це не лише збереже біологічно активні речовини сировини, але й допоможе уникнути надмірних втрат маси, що виникають за варіння.

Традиційними гарнірами цієї страви є каші розсипчасті, картопля відварна, пюре картопляне, овочі відварні з жиром. Відтак поєднання білкових продуктів з крохмалистими речовинами спричиняє зниження засвоєння харчових нутрієнтів.

Як гарнір пропонується застосування овочевої підливки, у якій в подальшому передбачено тушкування тюфтелей, що пройшли термічне оброблення.

Готові страви були оцінені за використання гедонічної шкали оцінювання [6]. Дослідження проводили на кафедрі харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва серед студентів та науково-педагогічних працівників Білоцерківського НАУ. Готові страви за основними показниками органолептичної оцінки отримали переважно показники «дуже бажаний» (52,7-65,4 %), «досить бажаний» (15,1-29,4%), «середньо бажаний»(5,0-12,7 %).

Таким чином, розроблена страва може бути рекомендована до раціону населення як лікувально-профілактична.

1. *Екотрофологія. Основи екологічного безпечного харчування / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. Київ: Лібра, 2006. 304 с.*

2. *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Ч. 1. / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. Харків: ХДУХТ, 2017. 940 с.*

3. *Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.*

4. *Гречко В.В., Страшинський І. М., Пасічний В. М. Харчові волокна як функціональний інгредієнт у м'ясних напівфабрикатах. Технічні науки та технології. 2019. №2(16), С. 154–164. URL: <http://tst.stu.cn.ua/article/view/183642>*

5. *Бабіч О.В., Віхоть М.М. Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целиацію в Україні. Проблеми старення и долголетия: матеріали наук.-практ. конф. 16-17 трав. 2016 р. Київ, 2016. Т.25. № 2. С. 230–234.*

6. *Гребельник О.П., Надточій В.М. Застосування гедонічної шкали оцінювання за розроблення нових кисломолочних продуктів. Актуальні задачі сучасних технологій: зб. тез доп. VII Міжнар. наук.-техн. конф. молодих учених та студентів 28-29 лист. 2018 р. Тернопіль: ТНТУ, 2018. С.102.*

УДК [664.5:641.5]-042.3:612.06

ГОЛОВКО О.М.
кандидат технічних наук., доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево
УДВОРГЕЛІ Л.І.
кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Технологія приготування їжі – це способи обробки харчових продуктів, приготування страв та кулінарних виробів. Кулінарія – мистецтво приготування їжі [1].