



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний торгово-економічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»
Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Волинський національний університет
імені Л. Українки**

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

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



**Мукачево
5 квітня 2022 р.**

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет
Науково-технічною радою Мукачівського державного університету
(протокол № 4 від 18 квітня 2022 року)

П 26

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2022.- 59 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, 2022

ЗМІСТ

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

Л.І.УДВОРГЕЛІ,Н.З.ПЕТРИШИН РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ЕКО-ТЕНДЕНЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВАХ УКРАЇНИ	8
Т.В. КАПЛІНА, А.С. КАПЛІНА СТРАТЕГІЯ ІНТЕГРАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ	9
Н.І. КИРНІС, С.О. ДУДНИК КЕЙТЕРИНГ - АЛЬТЕРНАТИВНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ	12
О.С. МОСКВІЧОВА ПЕРЕТВОРЕННЯ ПРОСТОРУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ	13
Л.І. МЕДВІДЬ, К.ІЙБЕР МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	15
О.В. VOLODKO, N.V. ROGOVA PROSPECTS FOR THE INTRODUCTION OF SOCIAL INNOVATIONS IN THE HOTEL BUSINESS	17
Д.І. МОЛНАР-БАБЛЯ, Л.І. УДВОРГЕЛІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ПРИВАБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	19
Л.О. ПОЛОЖИШНИКОВА, Т.Ю. СУТКОВИЧ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ БАРНОЇ ІНДУСТРІЇ У 2021 РОЦІ	21
В.М. КЛАПЧУК ЗАКЛАДИ РОЗМІЩЕННЯ СХІДНОЇ ГАЛИЧИНИ МІЖВОЄННОГО ПЕРІОДУ	22

Секція 2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі

М.З.ПАСКА, О.В.РАДЗИМОВСЬКА ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ У КОНТЕКСТІ СПОЖИВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСА РАВЛИКІВ	24
Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА, І.Ф. БЕЗПАЛИЙ ПОЖИВНІСТЬ АРАХІСУ СМАЖЕНОГО, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ КИЇВЩИНИ	25
О.П. ГРЕБЕЛЬНИК, Л.П. ЗАГОРУЙ СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ МЛИНЦІВ	27
ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	29
В.М. НАДТОЧІЙ, Н.В. РОЛЬ АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ	31
МОЛНАР-БАБЛЯ Д. І.,ЛУЖАНСЬКА Т.Ю. КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	33
Г.П. КАЛІНІНА, Т.І. ПАЛІЄНКО, О.В. СИДОРЕНКО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	35
О.М. ГОЛОВКО, І.О. ХАУСТОВА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	37

Секція 3. Музейна педагогіка: проблеми, сьогодення, перспективи

Т.В.КУЧІНКА МУЗЕЙНА ПЕДАГОГІКА, ЯК КОМПЛЕКСНА МІЖДИСЦИПЛІНАРНА ГАЛУЗЬ НАУКИ	39
М.В.ЧОРІЙ, ГОЛОВАЧКО В.В. УКРАЇНСЬКА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ПІД ЧАС РОСІЙСЬКОГО ВТОРГНЕННЯ 2022 РОКУ	41
О.О. МАЛЕЦЬ, Н.Б. МАЛЕЦЬ РОЛЬ МУЗЕЄЗНАВЧОЇ СПАДЩИНИ ТИВОДАРА ЛЕГОЦЬКОГО У ВИВЧЕННІ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК КРАЮ	44

Секція 4. Музеєзнавство і пам'яткознавство: регіональні проблеми і напрямки розвитку

М.В.ЧОРІЙ, Д.ДАЦЕНКО ВЕЛИКЕ РУЙНІВНИЦТВО: КУЛЬТУРНІ ВТРАТИ	
--	--

Таким чином, з огляду на тенденцію здорового та дієтичного харчування перспективним є розробка нових рецептур хлібобулочних виробів із використанням безглютенових борошняних композицій, що надасть можливість розширити асортимент високоякісної і конкурентоспроможної продукції із заданими властивостями.

Література

1. Горобець А.О. Особливості харчування дітей при целиакії. Медицина транспорту України. 2015. № 3–4. С. 45–50.
2. Гірняк Л.І., Полотай Б.Я. Сучасні тенденції виробництва безглютенових макаронних виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки». 2019. № 22. С. 69–73.
3. Stetsenko N., Kraevska S. Substantiation of expediency of gluten-free foodstuffs production in Ukraine. Theoretical achievements for practice: Proceedings of XXVIII International scientific conference. Morrisville: Lulu Press., 2018. P. 5–11.
4. Дзюндзя О.В., Звагольська К.М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. Таврійський науковий вісник. 2021. №1. С. 22–29.
5. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості / Н.В. Роль, В.М. Надточій В.М., А.Д. Цебро та ін. Збірник наукових праць Білоцерківського національного аграрного університету. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2021. № 1. С.152–158.
6. Миколенко С., Захаренко А. Дослідження впливу амарантового та льняного борошна на якість печива. Технічні науки та технології. 2020. № 1 (19). С. 228–240.
7. Ружилю Н.С. Использование семян амаранта в хлебобулочных изделиях. Пищевая промышленность. 2015. № 12. С. 56–58.
8. Егорова Е.Ю., Резниченко И.Ю. Разработка пищевого концентрата – полуфабриката безглютеновых кексов с амарантовой мукой. Техника и технология пищевых производств. 2018. Т. 48. № 2. С. 36–45.

УДК 640.4:005.334-044.382(043.2)

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д. І.

кандидат хімічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

ЛУЖАНСЬКА Т.Ю.

кандидат географічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Карантин навесні 2020-го, війна 2022р. завдала збитків, заморожування діяльності, побоювання втратити роботу й загальний страх на тлі того, що відбувається.

Надзвичайно постраждала й ресторанна галузь. За підрахунками соціологів, у середньому тільки 25% гостей готові повернутися в улюблені заклади після їх відкриття.

Карантин, який торкнувся й ресторанної галузі, призвів до того, що велика кількість співробітників цієї сфери стала безробітними. Це головне. Це сталося через те, що не всі ресторани пережили двомісячну кризу. Наприклад, маленькі кафетерії, кондитерські найчастіше відкриваються в орендованих приміщеннях, на кредитних умовах. Їм просто було важко впоратися з такою фінансовою історією. Деякі ресторани закрилися або скасували своє заплановане відкриття. Без роботи залишилося багато потенційних співробітників.

Не можна не звернути увагу на той факт, що на ринок праці вийшла велика кількість працівників, які претендують на нові місця. Для тих роботодавців, які бажають збільшити або оновити штат, такий поворот подій – хороша можливість. Що стосується гостей, то криза розділила їх у співвідношенні 50 на 50. Половина переживає, боїться приходити в ресторани й кафе і найближчим часом також утримується від їх відвідування. Інша ж половина з нетерпінням чекає відкриття терас і ресторанів. Гості з чеком середній+ все одно відвідуватимуть свої улюблені заклади. Важливо розуміти, що після такого періоду люди перебувають в емоційно напруженому стані, хоч самі іноді це й не помічають. Тому, виходячи на новий етап ресторанного життя, необхідно своїх гостей полюбити вдсятеро більше, ніж зазвичай, і, як ніколи раніше, дивувати їх, радувати й балувати. Людям особливо потрібна привітність. Не вийде просто так відчинитися – й бути на хвилі. Потрібно приємно вразити й надихнути гостей.

Людина спокійна, коли в неї задоволені потреби з верхівки піраміди Маслоу: коли вона сита і перебуває в безпеці. Ситуація, у якій опинилися співробітники ресторанів, далека від спокою й безпеки. Людям потрібно насамперед прямо, чесно й відкрито говорити про свої плани та наміри. Коли зрозуміло, що після закінчення карантину не можливо забезпечити роботу 100% співробітників, необхідно заздалегідь їх попередити. Обґрунтувати це тим, що перший місяць після відновлення діяльності ресторану стане тестовим, і в цей період їм доведеться побути без роботи. Якщо планується повністю зберегти колектив, то можливо скоротити кількість робочих годин. Але обов'язково попередити, що, як тільки ресторан запрацює в повноцінному режимі, всі повернуться на роботу в повному обсязі. Також важлива фінансова підтримка власних співробітників. Питання навіть не в сумі, а у факті підтримки. Необхідно підтримувати контакти онлайн: тренінги, спілкування, зустрічі, розмови. Це дозволяє заряджати колектив енергією і дати співробітникам відчуття власної потрібності.

З огляду на те, що життя нас вчить на конкретних прикладах, ми зрозуміємо, що все тимчасово. Тому важливо мати фінансову подушку, яка формується впродовж роботи ресторану. У звіті повинна з'явитися відповідна стаття, наприклад, «Фінансова підтримка бізнесу» або «Неспалюваний залишок». Також потрібно відразу розглядати варіанти репрофільювання. Якби карантин тривав ще , то ресторану довелося б змінити асортимент страв або, наприклад, працювати на доставку. Потрібно розуміти, які альтернативи є у бізнесу.

Етапи повноцінного відновлення роботи ресторану:

1. Командний дух. Потрібно налаштувати персонал на роботу, вислухати людей і дати виговоритися кожному.
2. Аналіз продуктової картини сьогодні. Зрозуміти, що ви можете купувати без проблем і перебоїв з постачанням.
3. Перевірка цінової політики.
4. Сюрпризи. Потрібно придумати, чим ви дивуватимете гостей.
5. Привітність. Відкриватися нарешті – і любити своїх гостей.

Література

1. Ресторанний бізнес України: проблеми та перспективи розвитку [Інтернет ресурс]. –Режим доступу: https://studwood.ru/1901049/marketing/restoranniy_biznes_ukrayini_problemi_ta_perspektivi_rozvitku
2. Ресторан після карантину [Інтернет ресурс]. - Режим доступу: <https://mind.ua/openmind/20211376-restoran-pislya-karantinu-yak-nalagoditi-robotu-j-zaluchiti-gostej>
3. Як працюють заклади під час карантину [Інтернет ресурс]. - Режим доступу: <https://vezha.ua/my-budemo-na-mezhi-bankrutstva-yak-vyzhyvayut-vinnytski-restoratory-v-umovah-karantynu/>

4.Наслідки карантину[Інтернет ресурс]. - Режим доступу:
<https://www.dw.com/uk/наслідки-карантину-чи-вдасться-врятувати-ресторанний-бізнес-в-україні/a-53284962>

УДК 664.346

Г.П. КАЛІНІНА

кандидат технічних наук, доцент
завідувач кафедри харчових технологій і
технологій переробки продукції тваринництва
Білоцерківський національний аграрний університет
м.Біла Церква

Т.І. ПАЛІЄНКО, О.В. СИДОРЕНКО

магістри
Білоцерківський національний аграрний університет
м.Біла Церква

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Соус – приправа для поліпшення смаку і засвоюваності продуктів, оздоблення кулінарних страв. Він має високу смакову цінність, що обумовлено рецептурними компонентами, які містяться в емульсійній структурі. Соуси і майонези – це емульсії, склад яких характеризується підвищеним вмістом жирів, що визначає поживну цінність продукту. Соуси і майонез – емульсія, в основному характеризується підвищеним вмістом жиру. За Нечаєвим Л.П. «соус – це сметаноподібна дрібнодисперсна емульсія, виготовлена з рафінованої та дезодорованої олії з додаванням емульгаторів-стабілізаторів, ароматизаторів та смакових, харчових добавок і прянощів». Окрім цього слід враховувати якість рослинних олій, які використані у рецептурі, тобто поживна і біологічна цінність визначається вмістом і співвідношенням компонентів [1].

Соус є мультикомпонентною системою, а якісний і кількісний склад продуктів визначає його технологічні і функціональні властивості. Залежно від вмісту жиру і складових поділяють на майонези, соуси і солодкі соуси, що визначає сферу їх застосування. Так, соуси на основі пюре фруктів можуть бути і несолодкими, які застосовують в оздобленні страв з м'яса та риби, овочевих страв для кольоровості та підкреслення акцентів смаку.

Згідно ДСТУ 4487:2015 майонез містить не менше 50 % рослинної олії, воду і яєчні продукти та може містити консерванти, крохмаль і/або камедь та інші добавки. Майонезний соус може містити жиру від 5 % і не містити яєчних продуктів [2].

Згідно з вимогами європейського стандарту CODEX STAN 168 (1989), у виробництві соусу дозволено використовувати основну та додаткову сировину: курячі яйця, цукор, сіль, молоко та молочні продукти, харчові кислоти, гірчицю, фрукти і овочі, їх соки та концентрати, а також дозволені до виробництва соусу харчові добавки. Нормативними документами різних країн передбачено для покращення смаку чи надання йому специфічності додавати до соусу різноманітні приправи, прянощі та трави.

Соус має у своєму складі моно- і дисахариди у невеликій кількості (до 4%), які є субстратом для розвитку біфідобактерій і сприяють кращій моториці кишківника, що визначає фізіологічну цінність продуктів. Отже, соус – це харчовий продукт, який містить велику кількість компонентів, необхідних для нормальної життєдіяльності організму: білки, жири, вуглеводи, вітаміни та макро- і мікроелементи. Не дивлячись на те, жирова продукція знаходиться в переліку перспективних продуктів харчування для збагачення та надання функціональних властивостей, вона використовується абсолютно недостатньо. В основному це – рослинні олії, спреди, а збагачена соусна продукція майже не випускається.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>