

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Єгоров Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

(до 10 баллов), интерьер (до 10 баллов). Так, ресторан, получивший максимальную оценку по всем четырем пунктам, получает суммарную максимальную оценку в 100 баллов. Рестораны, набравшие более 80 баллов награждаются дополнительными знаками отличия, высший из которых — «три вилки» («Tre Forchette»).

Что касается украинских ресторанных гидов, то на данный момент их количество невелико и они не имеют авторитета в мире. Однако, для Украины одним из главных ресторанных гидов является ресторанный гид «100 лучших ресторанов Украины», выпускающийся каждый год с 2008 года. Национальный проект «100 лучших ресторанов Украины 2008» определил лучшие рестораны страны. В проекте приняли участие более 200 ресторанов, из которых по результатам анкетирования «тайных посетителей» была собрана сотня лучших. В рамках проекта инспектировались учреждения всех туристических центров Украины. Большинство из оцениваемых ресторанов принадлежат к высшему ценовому сегменту (средний чек от 150-200 грн.) и до того момента работали не менее полугода.

Также, к ресторанным гидам Украины относится ресторанный гид, который получил название «Платиновая Буковина». Рестораны Черновцов и Черновицкой области были представлены в издании «Ресторанный гид», вышедшем из печати в сотрудничестве с сайтом Черновцов «Платиновая Буковина». В этом рекламном издании представлено более 50 ресторанов города Черновцы и Черновицкой области. Команда сайта «Платиновая Буковина» собрала иллюстративный материал — все рестораны представлены в издании с описанием, фото и контактами.

Можно сделать вывод, что ресторанные гиды являются очень важным предметом в обиходе туристов и гурманов, так как помогают выбрать наиболее подходящее заведение по всем требованиям и критериям, выдвигаемыми клиентами. В Украине ресторанные гиды еще не достигли европейского уровня развития и внедрение новых аспектов более качественной оценки заведений ресторанного хозяйства, развитие ресторанной критики поможет выйти нашей стране на европейский уровень ресторанного сервиса.

Список использованных источников

1. www.the-village.ru/tags
2. www.restorangid.com.ua
3. www.michelinguide.com

4. Rémy, Pascal L'inspecteur se met a table. — Equateur, 2004
5. www.bukovina.biz.ua
6. <http://savva-libkin.com/05-01-2010/restaurant-critics-food-writers>

Наталья Воронина

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., доц. С. Е. Саламатина,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

В начале 21 века человечество столкнулось с глобальной медико-социальной проблемой — катастрофическим ростом заболеваемости сахарным диабетом. Всего 20 лет назад в мире насчитывалось около 30 млн больных диабетом, сегодня их более 370 млн. Диагноз «сахарный диабет II типа» ставили в основном пациентам старше 60, но с каждым годом болезнь стремительно «молодеет» и представляет собой неинфекционную эпидемию.

Стремительный рост заболеваемости сахарным диабетом — это расплата за цивилизацию. Ускорение ритма жизни и стрессы, замена естественного питания фаст-фудом, избыточный вес и ожирение, малоподвижный образ жизни являются основными факторами риска заболевания диабетом. Для нас свойственно довольно равнодушное отношение к своему здоровью, снисходительное отношение к чрезмерному употреблению алкоголя, курению, а самое главное, отсутствие ценностей, определяющих сохранение хорошего здоровья, как важнейшего мерила успеха и благосостояния.

Сахарный диабет — хроническое, широко распространенное заболевание, вызванное снижением выработки инсулина или его низкой биологической активностью. Сахарный диабет опасен тем, что вызывает поражение сосудов сердца, мозга, конечностей, почек, сетчатки глаз, что в результате приводит к развитию инфаркта миокарда, инсульта, гангрены, слепоты. В декабре 2006 года ООН приняла Резолюцию по сахарному диабету, в которой признала это заболевание реальной угрозой для всего человечества. Эксперты говорят о глобальной эпидемии,

которая угрожает миру: по данным Международной диабетической федерации (IDF), к 2030 году страдать от диабета в мире будут 552 млн людей, то есть 9,9 % населения планеты.

Ситуация в Украине тоже неутешительная, на учете состоит около 1,26 млн больных сахарным диабетом, однако на самом деле их как минимум вдвое больше. При этом в украинской статистике диабет не регистрируется, как причина смертности. В Украине ежегодно количество диабетиков увеличивается в среднем на 20 %. Больше половины людей с сахарным диабетом не знают, что больны. Но есть и положительные тенденции: люди учатся жить с сахарным диабетом.

Каждому человеку, больному сахарным диабетом, необходимо постоянно заботиться о своем питании. Ведь правильная и сбалансированная диета играет большую терапевтическую роль: в организме нормализуются обменные процессы, снижается уровень сахара, улучшается общее самочувствие, исчезает чрезмерная жажда, повышается работоспособность. Необходимо следить не только за тем, что можно употреблять в пищу, а что нельзя, а так же знать, как правильно приготовить те или иные блюда при сахарном диабете и составить рациональное меню. Из напитков очень полезны столовая минеральная вода и травяные чаи из листьев земляники, побегов черники, стручков фасоли, крапивы. Подсластить любой напиток можно с помощью искусственных заменителей сахара. Сахар можно заменить фруктозой или медом, а еще лучше стевией — лечебным растением, которое характеризуется сладким вкусом.

По данным международных кофейных сетей «Starbuck's, Costa Coffee» количество десертов доходит до 30 % от всего меню. В «Costa Coffee» соотношение проданных напитков к еде одно из самых больших — 80 %. Это означает, что практически каждый гость заказывает что-то к кофе: 32 % гостей покупают десерты, еще 24 % — выпечку. То есть каждый второй гость заказывает к кофе что-то сладкое. Для формата кафе большое десертное предложение вполне логично.

Учитывая тенденцию и создающуюся ситуацию с количеством больных сахарным диабетом, возникает необходимость адаптации заведений ресторанного хозяйства под диабетиков. Известный шеф-повар Майкл Мур (г. Лондон) открыл ресторан, меню которого рассчитано исключительно на больных сахарным диабетом. Посетителям предлагают блюда из рыбы и нежирного мяса,

салаты и десерты на основе фруктов. Из перечня продуктов, которые используются на кухне, исключены сахар, макаронные изделия, хлеб, картофель и молоко. Именно в этом заведении диабетики могут поесть, не нарушая диеты. Ресторан в убытке не будет, уверен персонал заведения, ведь по данным ВОЗ, опубликованным в мае этого года, каждый десятый взрослый человек страдает диабетом.

В связи с растущей тенденцией заболеваемости сахарным диабетом следует повысить уровень информированности людей об угрозе и его последствиях, следует проводить профилактические меры, пропагандировать здоровый образ жизни и здоровое питание. А также увеличить количество заведений ресторанного хозяйства, которые могли бы предложить специальные меню для диабетиков. Таким образом, это подчеркивает важность проблемы диабета в современном обществе.

Список использованных источников

1. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs312/ru/>
2. <http://podrobnosti.ua/society/2012/11/14/870602.html>
3. http://www.restoranoff.ru/actual/news/v_mire/2012_06_18_n1/

Маргарита Черниш

*3 курс, напрям підготовки «Готельно-ресторанна справа»
науковий керівник — доц. О. В. Гура,
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, м. Донецьк*

АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Напрямок, який розвивається швидше за інші, на який припадає близько 6% світового валового національного продукту і близько 5% всіх податкових надходжень, є готельний бізнес. Готельна індустрія, як вид економічної діяльності, включає надання послуг і організацію короткострокового проживання в готелях, мотелях, кемпінгах, молодіжних хостелах, гуртожитках, апартаментах і в інших засобах розміщення за винагороду.

Бізнес, який спрямований на забезпечення туристів житлом, харчуванням, а також на організацію їх дозвілля — є індустрією

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

Список использованных источников

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

ЗМІСТ

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Оксана Рудик</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»	24
<i>Лілія Івичук</i>	
ФІТО – КОКТЕЙЛІ	27
<i>Жанна Чайка</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	29
<i>Анна Гудзь</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ	31
<i>Наталья Воронина</i>	
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	37
<i>Наталія Шиян</i>	
АНАЛІЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховець</i> МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ	134
<i>Наталія Качан</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	152
<i>Аня Андрощук</i> ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432