

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

использовали гостиницу для постоянного проживания. Здание в стиле модерн было спроектировано архитектором Л. Влодеком. На первом этаже здания размещались заведения торговли: чайный магазин, магазин ламп, галантерейный магазин. Здесь же находился «Татарский» ресторан. С 2006 года производится реконструкция здания.

Гостиница «Бристоль» была построена в 1989-1899 годах по проекту архитекторов О. Бернардацци и А. Минкуса. Название гостиница получила в честь одноименной гостиницы в Австрии («Hotel Bristol», Вена), которая в то время была популярной среди одесской знати.

Большинство старинных зданий, в которых располагались первые гостиницы Одессы, сохранились до наших дней. Некоторые из них не утратили своего первоначального назначения. Другие здания, свидетели стремительного становления Одессы, были перестроены под отели гораздо позже. К ним относится отель «Айвазовский» (ул. Бунина, 19), расположенный в здании жилого дома Абрамсона 1852 года постройки, отель «Моцарт» — бывший аристократический клуб по улице Ланжероновской, 13, отель «Континенталь» на Дерибасовской, 5. Комфорт и высокий уровень обслуживания одесских гостиниц в свое время оценили известные гости города — А. Н. Вертинский, Сара Бернар, Н. Гумилев, Ф. Шаляпин, Леся Украинка, Н. Гоголь, Мария Заньковецкая, Вера Холодная и многие другие. Традиции одесского гостеприимства продолжают многочисленные заведения размещения, которые функционируют в Одессе в нынешний период.

Список использованных источников

1. Плесская-Зебольд, Э. Г. Одесские немцы : научно популярное издание / Э. Г. Плесская-Зебольд ; Геттингенский исследовательский центр. — Одесса : ТЭС, 1999. — 159-169 с.

2. Самойлов, Ф. О. Історія Одещини й Одеси (II пол. XIX ст. — 1914 р.) : навчальний посібник / Одеса : Астропринт, 2006. — 264 с.

Вадим Жиров, Николь Миненко

*студенты 3 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — канд. геогр. наук М. Л. Орлова
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ

К историческим относятся заведения размещения возникшие на первых этапах эволюции гостиничного хозяйства — Древнем (IV тыс. до н. э. — середина V ст. н. э.) и Средневековом (V — XV ст. н. э.) — ханны, заезды, постоянные дворы, мансионес и стабулярии, караван-сарай, дома для паломников, госпиции, гостиные дворы. Многие из перечисленных видов заведений остались в истории, то есть не сохранились до наших дней, некоторые, например, дома для паломников, продолжают функционировать и на современном этапе развития сферы гостеприимства [2].

На территории Украины сохранились здания караван-сарая — заведений размещения, возникших на Ближнем и Среднем Востоке, Средней Азии в Древний период эволюции гостиничного хозяйства. Их появление было обусловлено развитием торговли между странами названных регионов, товары при которой перемещали с помощью верблюдов, которых объединяли в огромные караваны. На путях следования торговых караванов стали строить заведения, предоставляющие ночлег, услуги питания, помещения для животных, а также обеспечивающие охрану товаров от разбойников. В Средневековье многие города Крыма вели активную международную торговлю, поскольку они входили в систему международных караванных торговых путей Великого шелкового пути. «Туда пристают все купцы, как едущие из Турции и желающие направиться в северные страны, так и едущие обратно из России и северных стран. Одни привозят горностаев, белок и другие драгоценные меха; другие привозят ткани из хлопчатой бумаги, бумазею, шелковые материи и душистые коренья... Купцы из Константинополя посылают свои лодки, чтобы закупить сушеной рыбы, именно: осетров, чебаков и других в беспредельном количестве», — так описывает товарооборот Солдайи (Судака) путешественник Гильом Рубрук, побывавший здесь в 1253 году [1]. На расстоянии около 60 км от Солдайи, в Карасубазаре (г. Белогорск АР Крым), располагался один из крупнейших

караван-сараев — Таш-Хан. От караван-сарая XIII-XVI век н. э. сохранились лишь ворота и часть прилегающей к ним стены. В древности мощные стены с бойницами окружали просторный двор, купцы размещались в деревянных постройках вдоль северной и восточной стены. С восточной внешней стороны караван-сарая находился невольничий рынок, отсюда тысячи рабов увозили в разные страны: в Турцию, Геную, Венецию, Египет. На территории Украины караван-сарай находились также в таких населенных пунктах как Старый Крым (АР Крым), Тульчин, Шаргород (Винницкая область), Меджибож, Каменец-Подольский (Хмельницкая область), Тартаков, Сокаль (Львовская область), Залещики, Хоростков (Тернопольская область), Марковка (Луганская область) [3]. К сожалению, большинство этих зданий не сохранились до наших дней. В тоже время, современная гостиничная индустрия Украины использует интересное запоминающееся слово при наименовании заведений размещения, например в Судаке функционирует Караван-сарай «Перчем».

Паломничество основывается на стремлении верующих поклониться местам и святыням. Говоря о древних домах для паломников на территории Украины, следует упомянуть армянский монастырь Сурб Хач вблизи города Старый Крым, жилые помещения которого помимо келий, состояли из комнат для путешественников. Сейчас дома паломников находятся при многих лаврах и монастырях: Свято-Успенской Киево-Печерской лавре, Свято-Успенской Почаевской лавре, Свято-Феодосиевском мужском монастыре (Киев), Елецком Свято-Успенском женском монастыре (Чернигов) и других. Дома для паломников часто именуются странноприимницами. В пгт Новофедоровка (АР Крым) работает православный пансионат «Паломник». Заведение на протяжении всего года предлагает своим гостям 35 номеров со всеми удобствами.

Украина имеет многовековые традиции гостеприимства, заведения размещения на ее территории появились еще в древности. Одним из исторических типов заведений были караван-сарай, они перестали функционировать с развитием иных, помимо гужевого и вьючного, видов транспорта. Сохранились лишь остатки отдельных зданий, которые представляют исключительно археологическую и культурно-историческую ценность и могут использоваться в туризме. Паломничество не исчерпало свой духовный потенциал на современном этапе развития общества, поэтому дома для

паломников, продолжают принимать путешественников, целью которых является поклонение святым местам.

Список использованных источников

1. Гильом де Рубрук, Путешествие в восточные страны / Перевод А. И. Малеина; Отдел рукописей, редких и старопечатных книг. — М. : Государственное издательство географической литературы, 1957.
2. Круль Г. Я. Основы готельної справи : навчальний посібник / Г. Я. Круль. — К. : Центр учбової літератури, 2011. — С. 15-21.
3. Рибчинський, О. Архітектура караван-сараїв в Україні / Олег Рибчинський // Вісник Інститут Укрзахідпроектреставрація. — Львів. - 2005. - № 15. — С.38-54.

Валерий Тараненко, Наталья Кривошей

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

ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ

Целью нашей статьи было исследование развития хостелов по всему миру и в нашей стране в частности.

Итак, если сравнивать хостел с обычным отелем, то отличия хостела как средства размещения заключаются в первую очередь в его доступности и минимальном оснащении. Как правило, в хостеле арендуется не комната, а место, за исключением случаев, когда всю комнату снимает одна компания. Однако, встречаются ситуации, когда персонал хостела сам проживает в нем, что дает возможность собственнику минимизировать расходы на персонал.

Мы провели анализ исторических данных и обнаружили, что основателем первого хостела (Jugendherberge) принято считать немца Ричарда Ширманна. В 20-30-х годах были открыты еще несколько хостелов в странах Европы. Следовательно, для того чтобы объединить их, в Амстердаме со временем была создана Международная Федерация хостелов — IYHF. На данный момент она включает в себя 60 хостельных Ассоциаций и 37 ассоциированных членов.

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ	49
<i>Вилорд Ереган</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ	54
<i>Виталий Черниенко</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.	60
<i>Анастасия Карплюк</i> СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ	74
<i>Юлія Голубова</i> ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ	76
<i>Мелания Маджар</i> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ	82
~~~~~	
<b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>	
~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОЇЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	86

<i>Михаил Скубий</i> МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ	89
<i>Екатерина Изченко</i> СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ	92
<i>Анна Колесник</i> СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.	95
<i>Неля Погуляка</i> ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ	98
<i>Микола Пасека</i> АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ	100
<i>Денис Миронов</i> ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.	103
<i>К. Ю. Кормош</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА	105
<i>Максим Зорин</i> ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ	109
<i>Оксана Ангелова</i> РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?	115
<i>Наталья Скубий, Вікторія Шендрик</i> АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ	122
<i>Юлія Гриценко</i> ПРИБЛИЗЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</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 ПРОДВИЖЕННЮ	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. Владимірова, 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