

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИНИ «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ХЕЛМІ (ПОЛЬЩА)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

**МАТЕРІАЛИ
ХІІІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»**

**24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси**

Том 1

Черкаси



2022

УДК 379.85:640.4(063)

М34

Рекомендовано
рішенням Вченої ради
Черкаського державного
технологічного університету
(протокол № 14 від 18 квітня 2022 р.)

Редакційна колегія:

Григор О. О., д-р політ. наук, професор;
Лазуренко В. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Г. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Л. М., д-р екон. наук, професор.

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М34 розвитку та регулювання»: 24 – 25 березня 2022 року, м. Черкаси
[Текст] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ.
технол. ун-т. – Т. 1. – Черкаси : видавець Гордієнко Є.І., 2022. – 153 с.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій в галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 379.85:640.4(063)

4. Шістдесят шість українських подкасти про все на світі. 2021. URL: <https://gwaramedia.com/50-ukrainskih-podkativ-pro-vse-na-sviti/> (дата звернення 20.01.2022).
5. GoogleПодкасти. 2022. URL: <https://podcasts.google.com/search> (дата звернення 20.01.2022).
6. Heim M. Virtual reality and the divided self <https://iai.tv/articles/virtual-reality-and-the-divided-self-auid-1777?fbclid=IwAR2QIcUfq5Ni2yLYSF> (дата звернення 20.01.2022).
7. Kult:Podcast. URL: <https://soundcloud.com/kultpodcast> (дата звернення 20.01.2022).
8. Marta Massi, Marilena Vecco and Yi Lin. Digital Transformation in the Cultural and Creative Industries: Production, Consumption and Entrepreneurship in the Digital and Sharing Economy. Taylor&Francis Ltd. 2020. 276 p.
9. Research Podcast Consumer. (2021). URL: <https://www.edisonresearch.com/careers-at-edison> (дата звернення 20.01.2022).

УДК 641.5

ТЕХНОЛОГІЇ СУЧАСНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Скляр В. Ю., доктор філософії,
старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Дубінка Д. С., студентка 3-го курсу ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій

В процесі приготування кулінарної продукції харчові продукти піддаються обробці. Кулінарну обробку проводять в першу чергу для того, щоб надати продуктам властивостей, які зроблять їх придатними для вживання в їжу. Процеси термічної обробки і замороження їжі є затребуваними на сучасній професійній кухні.

У сучасну ресторанну кухню України надійшло досить багато інноваційних технологій обробки продуктів харчування, які з'явилися і зараз широко застосовуються в інших країнах: приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочі, підпікання, інтенсивне охолодження і шокове замороження [1].

Папільйот – ця техніка приготування їжі прийшла до нас із Франції. Будь-який харчовий продукт (часто використовують рибу) запікають загорнутим у фользі або пергаменті. Фламбування – підпалювання приготованої страви з додаванням алкоголю. Деглясування – використання соку, який отримують після смаження м'яса. Його додають в соуси, перемішуючи з іншими продуктами, аби винайти нові смаки.

Інтенсивне охолодження і шокова заморозка. Цю технологію давно і успішно застосовують в Європі ресторани різного рівня [1]. Заморожування –

один з методів консервування, який дозволяє максимально зберегти смакові властивості продуктів і їх харчову цінність [2].

Мета шокового замороження полягає в тому, що температура в товщі продукту знижується з +80 С° до -18 С° протягом чотирьох годин. При цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються біохімічні процеси, що приводить до збереження поживної цінності продукту. Після такої інтенсивної заморозки кулінарна продукція зберігається вдвічі-втричі довше, ніж звичайно, і без втрати якості. Страва, заморожена в такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій. Після інтенсивного замороження кулінарна продукція зберігається вдвічі-втричі довше за звичайну без втрат якості. Важливою перевагою шокового замороження є зведення до мінімуму розвитку мікроорганізмів у продуктах і висока гігроскопічність [1].

Серед інноваційних технологій, які прийшли до нас з-за кордону в вітчизняну індустрію харчування, широко впроваджується технологія інтенсивного охолодження Cook&Chill – або КЕЧ («Кук енд Чіл» – «приготуй і охолоди», англ.), дозволена санітарним законодавством країн ЄС і США. Ця технологія з'явилась в Німеччині в 1950-х роках для організації громадського харчування, зокрема в лікарнях, госпіталях тощо.

В процесі охолодження їжа не заморожується, а охолоджується до температури +1...+4 градуси. При цьому процес охолодження проходить настільки швидко, що шкідлива мікрофлора не встигає розвиватися і негативно вплинути на їжу. Використання Cook and Chill у виробничих процесах громадського харчування дає можливість подовжувати строк придатності готових страв від 5 до 21 дня.

Основна задача КЕЧ полягає у приготуванні великого об'єму їжі і збереженні її в охолодженому вигляді. Ця їжа знаходиться в охолодженому стані до моменту її використання або встановлених строків зберігання. Використання Cook and Chill сприяє економії часу, а також трудових та енергетичних затрат.

Технологія Cook and Chill передбачає кілька етапів:

1. Вибір продуктів і їх зберігання. Потрібно правильно підібрати продукти і правильно їх зберігати. Від цього залежить результат охолодження. Їжа повинна бути свіжою і до моменту охолодження зберігатись в певних кліматичних умовах. Сировина повинна обов'язково розморожуватися в холодильниках, щоб не припустити розвитку негативної мікрофлори.

2. Підготовка продуктів. Продукти потрібно обробляти на чистих поверхнях і з використанням різних інструментів. Особливо увагу треба приділити м'ясу, так як його шматки не повинні перевищувати 2,5 кг і товщину більше 6 см.

3. Приготування. Всі продукти готуються звичайним способом при використанні спеціального обладнання. Важливою умовою є те, що під час приготування внутрішня температура продукту повинна досягти 70°С і

залишатися такою не менше 2 хвилин. Це необхідно для того, щоб вбити патогенну мікрофлору.

4. Підготовка до охолодження. Перед охолодженням або після нього будь-яка страва може бути розділена на порції. Охолоджуватися їжа може на закритих тарілках або у вакуумних пакетах.

5. Процес охолодження. У камері спеціального обладнання страва піддається інтенсивному охолодженню.

6. Зберігання продуктів після охолодження. Щоб зберегти свіжість охолоджених страв необхідно підтримувати спеціальний температурний режим при їх зберіганні, а також виключити контакт з іншими продуктами. Якщо з якихось причин температура охолодженого продукту підвищилась до $+8^{\circ}\text{C}$, то така страва повинна бути використана протягом 12 годин або утилізована. Коли температура їжі досягає $+10^{\circ}\text{C}$ і вище, то така їжа утилізується одразу. Всі продукти після охолодження повинні мати маркування, де вказаний тип продукту, а також дата і час його приготування.

7. Регенерація. Розігрівання страв та їх подача повинні виконуватися протягом 30 хвилин після вилучення із холодильника. Щоб уникнути виникнення бактеріальної мікрофлори, необхідно нагрівати страву до температури не менше 120°C і утримувати в такому стані не менше 2 хвилин.

В результаті використання технології Cook and Chill зберігаються корисні властивості, смакові якості та структура страв, їжа захищається від розвитку і впливу шкідливої мікрофлори, досягається максимальна продуктивність підприємства, забезпечується можливість створення обширного меню та кращих умов обслуговування.

На основі технології Cook&Chill базується ряд інших методів шокового заморожування продуктів харчування. Так, для охолодження продукції рідкої консистенції (супи, соуси, тушковані страви) застосовується технологія CapKold.

Також інноваційними методами обробки харчових продуктів є технології Cook&Freeze («готуй та заморожуй») та Freeze&Chill («заморожуй та охолоджуй»).

Таким чином, методи шокового замороження та інтенсивного охолодження дозволяють робити заготовки заздалегідь, зберігати продукти з малим терміном придатності, знижувати відходи виробництва та задіяти якомога меншу кількість виробників.

ЛІТЕРАТУРА

1. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ: Кондор, 2008. 369 с.
2. Ерёмин А. Е., Беяева М. А. Базовые процессы технологии Cook&Chill для индустриального выпуска продукции категории Ready to Eat & Ready to Cook. *Пищевая промышленность*. 2020. №2. С. 8-11.

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Авраменко В. П., 108
Алієксієєва А., 85
Андронович Г. М., 130
Антонюк Ю. А., 95
Белікова М. В., 10
Беляєва С. С., 4
Бишовець Л. Г., 136
Бовш Л. А., 51
Бондаренко Ю. В., 130
Бондарчук З. В., 133
Бродська М. В., 19
Вівсюк І. О., 57
Герман І. В., 67
Гладкий О. В., 59
Глушкова Т. С., 11
Головатюк А. Ю., 42
Громова А. О., 87
Данилюк А. М., 67
Дзима В. В., 111, 114
Дубиніна Л. К., 33
Дубінка Д. С., 79
Загородній В. В., 61
Зікій Н. Л., 51
Золотухіна І. В., 139
Івашина Л. Л., 136
Калько А. Д., 11
Камалова І. Й., 22
Коніщева Н. Й., 14
Коркач Г. В., 70, 142
Котузаки О. М., 70, 142
Kudla N., 85
Кукліна Т. С., 96
Куракін О. Б., 7
Куредда Н. М., 19, 87
Куриленко Ю. М., 133
Куценко М. А., 102
Кушнірук Г. В., 22, 25
Легоняк Б. В., 126
Litvin Y., 85
Ліщук О. В., 11
Любіцева О. О., 44
Маланюк Т. З., 117
Мельниченко С. В., 28
Миколенко Л. В., 111, 114
Нечева Н. В., 30
Нікітчина Т. І., 142
Носкова В. О., 25
Онопрієнко О. В., 72, 90
Онопрієнко О. М., 72, 90
Орлова В. В., 117
Осташевська Ю. М., 48
Паламарчук І. Я., 120
Плецан Х. В., 75
Приходько В. А., 70
Прочан А. О., 93
Прусс В. Л., 33
Ремігайло І. Ю., 54
Рутинський М. Й., 36
Сидоренко І. О., 39
Скляр В. Ю., 42, 79, 95
Слащева А. В., 139
Смирнов І. Г., 44
Starynets O. A., 105
Субота В. В., 64, 145
Сухенко В. Ю., 48
Ткачова С. С., 14
Ткачук Т. М., 51
Фастовець О. О., 82, 102
Цвілій С. М., 96
Чепурда Г. М., 4
Чепурда Л. М., 7
Чорна Л. В., 99
Чорна Л. О., 123
Чорний М. Г., 126
Shestel' O. H., 105
Шикіна О. В., 54
Юрченко І. К., 111, 114
Ярославська Л. П., 61
Ярьоменко С. Г., 30

Коркач Г. В., Котузаки О. М., Приходько В. А. РОЗРОБКА НАПІВФАБРИКАТУ ПІЦЦІ З МОРКВЯНИМ ПОРОШКОМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	70
Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М. РОЗРОБКА НОВОГО ПОКОЛІННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	72
Плецан Х. В. ПОДКАСТИ ЯК СУЧАСНІ ДРАЙВЕРИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СОЦІОКУЛЬТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА	75
Скляр В. Ю., Дубінка Д. С. ТЕХНОЛОГІЇ СУЧАСНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	79
Фастовець О. О. ІННОВАЦІЇ НА ТРАНСПОРТІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ	82

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Kudla N., Aliksieieva A., Litvin Y. FIRMOVA STRONA INTERNETOWA JAKO INSTRUMENT KOMUNIKACJI MARKETINGOWEJ W TURYSTYCE.....	85
Курєда Н. М., Громова А. О. УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОМУ ТУРИЗМІ В УКРАЇНІ	87
Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М. ПРИНЦИПИ ТА МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ ГОТЕЛЬНИМ БІЗНЕСОМ	90
Прочан А. О. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	93
Скляр В. Ю., Антонюк Ю. А. РОЛЬ ІВЕНТІВ В УСПІШНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	95
Цвілий С. М., Кукліна Т. С. СТРАТЕГІЧНИЙ ПІДХІД ДО СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЯХ	96
Чорна Л. В. ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ТУРИЗМУ	99

Наукове видання

МАТЕРІАЛИ
XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»

24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси

Том 1

В авторській редакції

Технічний редактор Манжура Т. А.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний. Друк цифровий. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 8,95. Обл.-вид. арк. 11,47. Тираж 50 прим. Зам. 22-18.

Видавець ГОРДІЄНКО Є. І.
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції Серія ДК № 4518 від 04.04.2013 р.
Україна, 18000, м. Черкаси тел./факс: (0472) 56-56-12, (067) 444-28-94
e-mail: book.druk@gmail.com