

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,
аспірантів і молодих учених з міжнародною участю**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

29 березня 2017 р.

Одеса

ТЭС

2017

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Дишкантюк О.В. – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор, зав. кафедри Готельно-ресторанного бізнесу.

Склад оргкомітету:

Тележенко Л.М. – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Салавеліс А.Д. – к.т.н., доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Саламатіна С.Є. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

Медведюк А.І. – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю (29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідає відповідність несуть автори

- білки: 10-20 % - залежно від ступеня фізичної активності (з них 60 % - тваринні білки, одержувані з риби, м'яса, птиці, яєць і молока; 40 % - рослинні білки, що містяться в горіхах, злаках, бобових, фруктах і овочах);
- жири: 20-30 % (з них 60 % - рослинні жири, що містяться в злаках, горіхах, маслянистих овочах і фруктах, оливковій олії та ін., 40% - тваринні, причому самі легко засвоювані тваринні жири - з риби і морепродуктів, а от м'ясні жири засвоюються організмом важко);
- рідина: не менше 2 л на добу (в жарку пору року і при заняттях спортом - до 2,5-3 л на добу);
- сіль: до 7 г на добу.

Всі ці продукти при збалансованому харчуванні вживають у відповідності з часом доби, тоді організм найкраще засвоїть і перетравить всі корисні речовини, що заходяться в їжі, і нічого з з'їденого не претвориться на жир.

Окрім дієтотерапії у санаторно-курортних закладах використовуються й інші засоби лікування, а саме :

- медикаментозна терапія,
- лікування мінеральними водами,
- фітотерапія,
- трав'яні збори,
- лікувальна фізкультура та інше.

Комплексне лікування призводить до скорішого одужання організму і мінімізує ризик рецидиву захворювання.

Таким чином, можна зробити висновок, що питання здорового харчування є та буде основним у сфері надання послуг гостинності у різних її проявах, так як, все більше людей стають прихильниками правильного харчування. Тому, слід притримуватись цих принципів не лише в лікувально – оздоровчих закладах, а й в усіх закладах розміщення та харчування.

Література

1. Збалансоване харчування - принципи, меню, режим. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://therapy.in.ua/harchuvannja/28465-zbalansovane-harchuvannja-principi-menju-rezhim>. – Назва з екрану.
2. Лечебные диеты. Медицинские столы 1-15. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://supercook.ru/cur-diet/cur-diet-01.html>. – Назва з екрану.
3. Digestive Diseases Statistics for the United States. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/health-statistics/Pages/digestive-diseases-statistics-for-the-united-states.aspx#1>. – Назва з екрану.

ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ

В останні роки значно помолодшав вік людей, страждаючих на хронічні захворювання. Серед них за даними ВОЗ можна виділити три найбільш розповсюджені хвороби, які вимагають спеціалізоване харчування – цукровий діабет, ожиріння, алергія тощо [1].

Дієтичне харчування ґрунтується на збалансованому споживанні основних поживних речовин в денному раціоні, з урахуванням стану загострення хвороби, що пов'язано зі зміною активності ферментів в організмі людини. Дане харчування не тільки підтримує сили людини, але й є лікувальним засобом, що підвищує ефективність застосованих терапевтичних факторів, зменшує схильність організму до рецидивів при хронічних захворюваннях [2].

В залежності від захворювання, харчування має свої особливості, які враховуються в основних лікувальних дієтах, і має відповідати основним принципам харчування, до яких відносяться:

- відповідність енергетичної цінності дієти енерговитратам організму;
- повне задоволення потреби організму в поживних речовинах;
- оптимальний обсяг їжі за один прийом, що дозволяє досягти відчуття легкого насичення;
- різноманітне меню, яке задовольняє смаки хворого;
- правильна кулінарна обробка їжі зі збереженням високих смакових властивостей і біологічної цінності продуктів;
- прийом їжі в певні проміжки часу [3].

Харчування для кожної конкретної людини підбирається з урахуванням ряду факторів, до яких відносяться такі показники, як стать, вік, вага, рівень розумової активності, рід занять, спосіб життя, клімат тощо. Але крім загальних умов, існують ще й інші особисті вимоги, які пов'язані з травною системою і виникненням алергічних реакцій тощо [4].

Особовий підбір певної дієти є обов'язковим у санаторно-курортних підприємствах, таких як санаторії, бази відпочинку, профілакторії, однак, в готелях з підвищеним рівнем комфорту такий підхід до гостей майже не практикується.

В більшості країн світу у готельно-ресторанній індустрії використовується спеціалізоване харчування разом з одночасним наданням послуг на відповідно високому рівні обслуговування.

Тому в готельному комплексі доцільно передбачити асортимент страв для людей з харчовою алергією на борошно, лактозу, яйця, сою та хворих на цукровий діабет, ожиріння, за допомогою обслуговування по типу «шведський стіл».

Доречно відокремити столи із дієтичним та звичайним харчуванням в окремі місця в торговій залі ресторану.

Слід взяти за приклад різноманітність дієтичного харчування готелів Угорщини, і особливо, готелів «Hunguest Hotel Helios» та «Danubius Health Spa Resort». Готель «Hunguest Hotel Helios» для своїх гостей підготував спеціальні піктограми, які допомагають у виборі відповідних страв, запропонованих рестораном.

Піктограми представляють собою невеликі графічні символи, які передають певну інформацію, найважливіші впізнаванні риси об'єкту, предмету або явища, на які вони вказують. Вони полегшують розуміння різних характеристик об'єктів [5].

Пропонується відобразити за допомогою піктограм певні особливості у приготуванні та використанні певних продуктів у стравах дієтичного харчування, а саме: страви виготовлені із продуктів, що не містять глютен (злакові культури), спеціальні молочні та борошніні вироби без вмісту лактози, страви без дріжджів, без молочного білка, хлібобулочні вироби і страви без яєць, вибір низькокалорійних продуктів, та страви приготовані спеціально для конкретних гостей, які мають проблеми з шлунково-кишковим трактом, які містять білки сої, страви для діабетиків.

Піктограми можна адаптувати і узагальнити для всесвітнього використання в індустрії гостинності. Тоді готелі, що розташовані на курортах і мають спеціальне дієтичне меню, будуть мати більше прихильників серед гостей готелю.

Таким чином, на основі принципів раціонального харчування, такий підхід забезпечить клієнтам, які страждають на харчову алергію, повноцінне дієтичне харчування, що в свою чергу дає можливість повністю налаштуватися на відпочинок та максимальне розслаблення. Це відповідає народному судженню «Задоволений клієнт – щедрий клієнт».

Література

1. Болезни 21-го века. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://my-health.ru/content/bolezni-21-veka>. – Назва з екрану.
2. Лечебное питание. Справочник диет. Канд. мед. наук Н.Я. Яцковская [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medical.odaily.info/spravochnik/diets.php>. – Назва з екрану.

3. Правильное диетическое питание. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.medkrug.ru/article/show/pravilnoe_dieticheskoe_pitanie. – Назва з екрану.
4. Дієтичне лікувальне харчування людини. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://ladyvlife.xyz/gizne/45062-dietichne-likovalne-harchuvannja-ljudini.html>. – Назва з екрану.
5. Пиктограмма [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пиктограмма>. – Назва з екрану.

Медведюк Анастасія, бакалавр, спец. «Готельно-ресторанна справа»
науковий керівник – ас. Андріянова А.І.

Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ

Транспортні послуги - одні з основних видів послуг у туризмі. Для перевезення туристів під час подорожі використовують різні види транспорту.

Транспортні подорожі розглядають і як самостійний вид туризму, і як складову туристичного продукту. Харчування під час подорожей має важливу роль в житті людей. Наявність того чи іншого виду харчування може впливати на вибір туристичної подорожі людини. Адже, правильне харчування необхідно людині протягом всього життя. На даний час існує багато видів транспорту, які забезпечують повноцінне харчування людей впродовж подорожей. Проаналізуємо види транспорту і харчування на них.

На даний час харчування в дорозі надають наступні види транспорту: залізничний транспорт у вагонах-ресторанах, круїзні лайнери у ресторанах і кафе, авіатransпорт – надає широкий спектр видів харчування. Окрім самого транспорту, харчування надають вокзали, аеропорти.

Харчування на авіатранспорті

В час розвитку високих технологій, і кулінарії в тому числі, постає питання якісного і добре приготовленого харчування на борту літака. Умови польоту не дозволяють здійснити весь технологічний процес приготування страв з усіма уподобаннями гостей літака. Тому є актуальним приготування страв та напівфабрикатів заздалегідь та їхнє безпечне заморожування для подальшого використання. Різні страви і продукти вимагають різних режимів заморожування – напередодні рейсу або вже на самому літаку.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнєцова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....	17

СЕКЦІЯ 2.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Коржяїн Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРИТ ФУДА В УКРАИНЕ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

<i>Шпак Тереза</i> ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....	44
<i>Болдирева Юлія</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....	47
<i>Медведюк Анастасія</i> АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....	49
<i>Черненко Софія</i> СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВЕ СПОРТИВНОЙ ДОБАВКИ.....	56
<i>Мостова Людмила</i> ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....	60
<i>Голіков Олександр</i> ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	61
<i>Білан Валерия, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....	68
<i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i> АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....	71
<i>Кормош Катерина</i> ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....	74

СЕКЦІЯ 3.

РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасуляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98