

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

тика спрямована не тільки на утримання сталого контингенту, але й на залучення нових гостей, істотно покращує завантаження готелю, підвищує його привабливість як для корпоративних клієнтів, так і для звичайних гостей. При впровадженні програм лояльності вітчизняні готельєри однаково використовують як зарубіжний досвід, і власні ноу-хау, але при цьому завжди залишається місце для інновацій.

Література

1. Інновація - главное конкурентное преимущество. [Електронний ресурс]. Режим доступа: http://5stars-mag.ru/journal_article/254.html. – Название с экрана.
2. Медлик З., Инграм Х. Отельный бизнес: учеб. для суд. обуч. по спец. сервис (23000). Рек.УМО / Пер. з англ. А.В. Павлов. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2005 р.
3. Тітомир Л.А. Передумови підвищення категорійності готелів Перший незалежний науковий вісник. – 2016. - № 9, Т.2 - С. 147-151.
4. Види послуг, що надаються в готелях. Додаткові послуги. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://pidruchniki.com/1652020560354>. – Название с экрана.

Андрощук Анна, магістр, спец. «Туризм»,
науковий керівник – ас. Пацела О.А.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ

В сьогоднішньому світі є велика кількість різноманітних послуг для створення кращого відпочинку в готелях. З розвитком міст та урбанізацією населення все більше і більше людей надають перевагу відпочинку на природі. Зараз є досить популярним поняття «еко» не тільки в продуктах, речах, а й в туризмі та готелях. Еко-готелі – це готелі, що розташовані в заповідних зонах з юридичними обмеженнями (етажність, забудови та ін.), і функціонують за принципом гармонійного об'єднання з природою, не забруднюючи навколишнє середовище продуктами життєдіяльності туристів. Тим не менш, навіть в великих мегаполісах є об'єкти готельного бізнесу, що надають своїм гостям 100% чисту воду, харчування типу «органік» і тільки натуральні матеріали відділки номеру. При побудові частіше всього використовують натуральні матеріали (каміння, дерево, глину та ін.) чи вторинну сировину, для функціонування використовуються альтернативні джерела енергії (сонячні батареї, невеликі гідроелектростанції та ін.).

Як і в більшості випадків серед готелів для отримання «зірки», щоб отримати почесну назву «еко-готель» слід пройти досить жорстку сертифікацію ISO 14001, що чітко контролює

лану сферу. Крім даної сертифікації існують організації, що займаються розробкою і впровадженням систем сертифікації в екологічному менеджменті. Одними з головних організацій в цій галузі є British Airways Holidays (BAH), Certification for Sustainable Tourism (CST), Green Globe, Green Key, HAC Green Leaf, Touristik Union International (TUI), Green Hotel («Зелений готель») та інші, така різноманітність програм екологічної сертифікації готелів говорить про те, що охорона оточуючого середовища та енергозбереження хвилює все більше людей, а еко-туризм набирає обертів у всьому світі [3].

Треба відзначити, що одні із перших готельних підприємств екологічного напрямку з'явилися в США, Канаді та Західній Європі. А на сьогоднішній день такі готелі є майже у всіх розвинених країнах світу. Всього в світі налічується 51673 еко-готелів, з них найбільше розташовано у Франції 30412 готелів, в США - 27641, в Канаді 7927 готелів та Данії 2071 готель (дані за 2017 р.)[4].

Одними із кращих представників еко-готелів, ми можемо відзначити наступні:

1. Готель White Pod (Швейцарські Альпи)

Кожен гість зупиняється в міні-капсулі, в якій мінімізовано шкідливий вплив на природу. Це означає, що тут ви споживаєте менше води і електроенергії, а також користуєтеся тільки оновлюваними ресурсами.

2. Готель Hangaia (острів Пасхи, Чилі)

Більшість працівників готелю – представники місцевого населення. Частково вона побудована з глини і вулканічної породи. Тут також використовуються тільки світлодіодні лампи.

3. Camp ya Kanzi (Мтіто-Андеї, Кенія)

Цей готель побудували з дерев, які загинули природним шляхом, а не були зрубані. Електрику в готелі забезпечують тільки сонячні батареї [2].

4. Proximity Hotel (Грінсборо, Північна Кароліна)

Це новий готель, який досягнув вищого рівня LEED, визнаної системи сертифікації екологічних будівель. Сонячні батареї забезпечують нагрівання 60% гарячої води в готелі, при гальмуванні кабіни ліфта виробляється електрика, яка використовується при підйомі.

5. Orchard Garden Hotel (Сан-Франциско, Каліфорнія)

Готель побудований з бетону з добавками зольного пилу – відходів спалювання вугілля. Опалення відключається за сигналом з ключ-карти, коли постоялець виходить з номера.

6. Зелений Stanhope Hotel (Брюссель)

Цей готель отримав знак «Зелений ключ» в 2012 році. Готель крім цієї системи сертифікації, постійно приймає участь у виставках і форумах, присвячених турботі про

навколишнє середовище (наприклад – в Європейському тижні зниження сміття, у виставці, присвяченій матеріалам вторинного використання Recycled Expo, Eco-chic Design Award 2013 р. та ін.) [1].

7. Готель Hoshinoya Karuizawa (Каруїдзава, Японія)

Цей готель розташований в провінційному містечку в годині їзди від Токіо. Готель був побудований в 2005 році. Він являє собою двоповерхову будівлю з 70 номерами «а-ля» хостел і 7 двомісними. Особливість Hoshinoya Karuizawa з точки зору екології в тому, що електрику для потреб виробляє власна гідроелектростанція, що працює завдяки гірським потокам. Крім того, всі продукти, що надходять на кухню, вирощені на власних фермах, і кожен постоялець, при бажанні, може взяти участь у зборі або посадці.

8. Готель Laguna Lodge (Гватемала)

Всі, без винятку, номери побудовані з натуральних матеріалів: вулканічного каменю, глини і пальм. Предмети інтер'єру так само виготовлені з натуральної деревини. Яка була задалегідь «вирощена» спеціально для цих потреб. У готелі всього 6 номерів. Весь міні-комплекс забезпечується енергією від сонячних батарей. Дивно, що вода використовується виключно дощова.

9. Emirates Wolgan Valley Resort & Spa (Австралія)

Цей еко-готель знаменитий серед захисників навколишнього середовища, не тільки своїм екологічним розташуванням, типом споруди або використання відновлюваної енергії. Співробітники готелю займаються масштабною посадкою дерев. Ними було висаджено близько 200 тисяч саджанців, серед яких сосна Воллемі, яка вважається одним з найдавніших представників свого роду на Землі.

10. Готель Garonga Safari Camp (Республіка ПАР)

Цей готель розташований в самому центрі національного заповідника. Постояльці під час вечірньої прогулянки можуть з легкістю зустрітися з дикими мешканцями. Всі бунгало виготовлені з легких і натуральних матеріалів, тому кожен відчує себе максимально наближеним до природи [3].

Треба відзначити хоча готелі такого типу є досить перспективними і популярним в даний час, але і вони мають певні негативні сторони насамперед, це стосується їх місця розташування, бо як зрозуміло більшість готелів такого типу надають перевагу побудові готелю в природоохоронній території, що може негативно вплинути на ареал проживання певних тварин, так і на еко-систему в цілому (наприклад, побудова електромережі під землею, чи зміна русла ріки для побудови гідроелектростанції та ін.). Крім того, досить висока ціна на проживання, що не кожен турист може собі дозволити, а ще не слід забувати про корінне населення, що не завжди буде в захваті від перебування туристів на природоохоронній території.

1. Природа, екологія, еко-поселення. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ecology.md>. – Назва з екрану.
2. Гостиничний бізнес онлайн – ProHotelia. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>. – Назва з екрану.
3. Прочтите отзывы, сравните цены и забронируйте [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://tripadvisor.ru>. – Назва з екрану.

Мокрієнко Аліна, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник – к.т.н., доц. Ряшко Г.М.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ПРОЕКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ГОТЕЛЮ В М. ОДЕСА

Гастрономічний туризм – новий напрямок розвитку світового туризму, який може бути одним з можливих напрямків збереження і розвитку економіки традиційного господарства, культурної спадщини та фактором сталого розвитку територій. Отже, гастрономічний туризм – це поїздка для ознайомлення з особливостями національної кухні країни, кулінарними традиціями, особливостями виробництва та приготування продуктів і страв, а також навчання і підвищення рівня професійних знань. Цей новий вид туризму має великі перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприятиме відродженню національних кулінарних традицій країн світу. Нажаль в Одесі не існує гастрономічних готелів, але готелі такого типу можуть стати перспективними не тільки для Одеського регіону, але і для України в цілому.

Тому створення програми розвитку гастрономічного туризму та розробка проектів гастрономічних готелів для Одеси є актуальною. Основною метою дослідження є обґрунтування інноваційної концепції гастрономічного готелю, виявлення інноваційних змін на підприємстві даного типу за допомогою аналізу ринку послуг даного сегменту, а також дослідження попиту на послугу.

За даними експертів туризм в Україні формує всього 1,5 % сукупного ВВП [1], у країнах Європи – 11 %, частка експорту туристичних послуг в структурі експорту товарів і послуг в Україні становить 0,5 %, у той же час у країнах Європи – 30 % [2]. Таким чином, є передумови для подальшого розвитку туристичної галузі в Україні.

На міжнародному ринку туристичних послуг все більш актуальною стає проблема розвитку і формування нових видів туристських послуг, одним з яких є гастрономічний

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>Кузнецова 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 БІЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИЇ УКРАЇНИ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТРИТ ФУДА В УКРАЇНІ.....	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 КАЧЕСТВІ СПОРТИВНОЇ 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 Валерія, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЄКТ 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> ПОДХОДИ 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