

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет Інноваційних технологій харчування і  
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,  
аспірантів і молодих учених**

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

**Одеса**

**2022**

**УДК 640.41:349.9:316.4**  
**ББК 65.432**

**Керівництво оргкомітету:**

*Лебеденко Т.Є.* – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Заступник голови:**

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

**Склад оргкомітету:**

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Савенко А.А.* – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Редакційна колегія:**

*Стрікаленко Т.В.* – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Федосова К.С.* – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

*За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.*

1. <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabym-granovsky>
2. <https://gemini.ua/novinki-v-sviti-kavovogo-spozhyvannya-gruden-2020/>
3. <https://www.recept.ua/ua/novyny/modni-kavovi-trendi/>

Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.,

*Одеський національний технологічний університет*

*м. Одеса*

## **ІННОВАЦІЇ В ПРИГОТУВАННІ СТРАВ ТА НАПОЇВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Актуальність дослідження** полягає в необхідності підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства, зокрема в пошуку інноваційного шляху розвитку і реалізації інновацій, які дозволять покращити ефективність роботи ресторанних закладів.

В даний час, в Україні традиційні ресурси для вирішення цього питання практично вичерпані, отож багато виробників сьогодні змушені працювати в умовах фінансової нестабільності, низької технічної оснащеності, жорстокої конкуренції та слабого менеджменту, а також високого ступеня зношення технологічного обладнання. Одним із дієвих способів подолання вище перелічених проблем є впровадження інноваційних технологій на всіх стадіях виробничого циклу, зокрема у приготуванні страв.

**Метою дослідження** виступає аналіз сучасного стану, визначення перспективи застосування новітніх технологій у виробничому процесі закладів ресторанного господарства, що сприятимуть підвищенню рівня якості послуг.

**Аналіз досліджень.** Провівши аналіз напрямів розвитку харчової індустрії, можна виділити дві основні групи інновацій в харчовій промисловості, які є перспективними.

Перша група являє собою продуктові інновації - це застосування в приготуванні страв функціональних продуктів, продуктів спеціального призначення, продуктів з нових видів сировини, продуктів замінників або їх імітації, використання інноваційних способів обробки сировини.

Другу групу складають такі технологічні інновації як використання інноваційної упаковки, харчових добавок, органічних продуктів, конфесійних продуктів, застосування технологій генної інженерії та харчових нанотехнологій.

Вищезазначені питання висвітлюються в сучасних публікаціях Нагурної Н.А., Черевка О.І., Пересічного М.І. та ін. Проте в опрацьованій літературі недостатньо уваги приділено запровадженню перелічених можливих напрямів інноваційних технологій саме в заклади ресторанного господарства, та недостатньо проаналізовано їх вплив на ефективність функціонування закладів ресторанного господарства.

До категорії продуктових інновацій відноситься приготування страв з використанням продуктів функціонального призначення, які вирішують проблеми незбалансованості харчового раціону сучасної людини. Наприклад, використання технології збивних кондитерських виробів, що дозволяє максимально зберегти корисні властивості внесених нутрієнтів (йод, селен, залізо, цинк) за рахунок додавання моркви та водорослей; або технологія дріжджового напівфабрикату для піци з використанням борошна з насіння гарбуза. Розроблені технології борошняних виробів, кондитерських десертних страв забезпечують відмінний нутрієнтний склад - відсутність цукру, знижену жирову складову, та попри це, за смаком максимально наближені до звичних нам традиційних виробів. Вони активно запроваджуються в меню сучасних ресторанних закладів та рекомендуються для оздоровчого харчування населення різних категорій, а саме, для хворих на ожиріння та цукровий діабет [1].

Все більшої популярності набирають інноваційні способи обробки продуктів харчування. Одним з таких напрямів є використання технології су-від - тобто приготування без повітря, у вакуумі. За такого методу сирий продукт упаковують у вакуумний пакет за допомогою вакуумної пакувальної машини, потім витримують деякий час за потрібної температури в ємності з нагрітою водою, після чого продукт піддається шоківій заморозці. Завдяки такій технології продукт зберігає свій колір, набуває стану "медіум". На етапі теплової обробки значно знижуються втрати маси, енергозатрати, та максимально розкриваються справжні смаки та аромати готового продукту, зберігається його консистенція.

Технологію шоківого замороження та інтенсивного охолодження вже давно використовують ресторани по всьому світу. Під час шоківого замороження температура готового виробу знижується з 85°C до -18°C всього за 4 години замість звичних 12-24 годин. Завдяки цьому краще зберігається поживна цінність продукту, мінімізуються втрати вологи та небажані біохімічні зміни. Технологія шоківого замороження дозволяє зберігати кулінарні вироби вдвічі або втричі довше звичайного терміну, при цьому не втрачаючи своєї якості. А вірогідність розвитку мікроорганізмів у таких продуктах є дуже низькою.

На відміну від шокового замороження, інтенсивне охолодження займає ще менше часу та є не таким енергоємним, а втрата маси - мінімальна. Температура продукції після приготування знижується з до 10°C всередині та від 0 до 4°C на поверхні всього за 2 години [2].

Сьогодні дуже популярними є ресторани заклади з відкритою кухнею “Front cooking”, де відвідувачі можуть спостерігати за процесом приготування страв із меню ресторану, і мають можливість на власні очі пересвідчитись в якості послуг та наданого продукту. Можна виокремити такі системи технологій цього напрямку:

- «Cook&Serve» - “готуй та подавай” - технологія приготування страв на охолоджуваних поверхнях (холодних закусок) і в тепловому обладнанні (гарячих страв) та їх негайна подача на стіл після готовності.
- «Cook&Hold» - “готуй та зберігай” - технологія приготування страв на тепловому обладнанні без подальшого охолодження та утримання в теплових кабінетах, для подачі протягом декількох годин у гарячому вигляді без шкідливого впливу на якість страви.
- теппан-шоу - інноваційний стиль приготування страв, суть якого полягає в тому, що кухар готує їжу на широкій металевій поверхні для смаження (теппані) безпосередньо в присутності гостей, які очікують на споживання цих страв.

Саме під час таких систем технологій набувають найбільшої популярності практики приготування деяких особливо ефектних рецептів прямо перед столиком клієнта: фламбе, фондю, раклет.

Ще одна концепція, що пішла від відкритих кухонь – це надання клієнту можливості приймати участь у приготуванні страви. Яскраві приклади закладів з концепцією «відкрита кухня» в Україні – це ресторани «REEF», «Semifreddo», «Variano» у Києві, «Zucchini» в Одесі [3].

Необхідно зазначити, що деякі перелічені напрями вже тривалий час застосовуються в досвіді закордонних держав, проте в Україні набули широкого застосування не так давно. Не дивлячись на це, заклади ресторанного господарства дуже стрімко розвиваються, а впроваджені сучасні інновації надають ряд переваг: залучення нових споживачів, розширення ринку збуту, підвищення рівня конкурентоспроможності, пошук кращих постачальників сировини та товарів.

**Висновки.** Більшість розробок стосується таких інновацій як використання нових методів обробки сировини, можливість заміни традиційної сировини на її заміники у

приготуванні страв різних категорій; розроблення функціональних та спеціальних продуктів, використання продуктів на основі нетрадиційної сировини. Наукова новизна інноваційних технологій підтверджується впровадженням цих розробок на провідних підприємствах ресторанного господарства як на території України, так і за її межами.

#### **Список використаних джерел**

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 2 / О. І. Черевко (розділи 5), М. І. Пересічний (розділи 5, 6), С. М. Пересічна (розділи 5, 6), К.В.Свідло (розділи 5, 6), І.М.Грищенко (розділи 5, 6), І.С. Тюрікова (розділи 5, 6), А.В. Антоненко (розділ 6), І.А. Магалецька (розділи 5, 6), К.В. Паломарек (розділ 6), А.Б. Собко (розділи 5, 6), М.І. Сушич (розділ 6), О.О. Довга (розділ 6), О.С. Ліфіренко (розділ 6) / За ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного – 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. – 592 с.
2. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали II Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2019 р. – Чернівці. – 201 с.
3. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. 163 с.

**Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.**

*Одеський національний технологічний університет*

*м. Одеса*

### **ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ZERO WASTE В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Актуальність дослідження** зумовлена катастрофічною ситуацією с харчовими відходами. Статистика вражає: згідно з даними Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) щороку близько 1,3 млрд тон їжі або втрачається, або викидається. Ця цифра становить 1/3 від загальної кількості їжі, призначено для людського споживання, в грошовому еквіваленті – 2,6 трлн. доларів у рік. Цієї суми вистачило, аби забезпечити їжею 815 млн. голодуючих людей [5].

**Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.***Wellness-центри в індустрії гостинності*.....161**Транченко Л.В., Серветна К.В.***Анімація в сфері гостинності*.....163**СЕКЦІЯ 4.****НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.****ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.****Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.***Фудперінг в барі*.....168**Капеліста О., Коваленко Н.О.***Тренди у приготуванні кавових напоїв*.....170**Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.***Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства*.....173**Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.***Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства*.....176**Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.***Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства*.....179**Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.***Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі*.....182**Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.***Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави*.....185