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
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

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;
Чепурда Г. М., д-р іст. наук, професор;
Чепурда Л. М., д-р екон. наук, профессор.

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)

© Авторські тексти, 2022

УДК 641.84-027.38:635.13-026.771:001.892

РОЗРОБКА НАПІВФАБРИКАТУ ПІЦИ З МОРКВЯНИМ ПОРОШКОМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Коркач Г. В., *д-р техн. наук,*
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Котузаки О. М., *канд. техн. наук,*
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Приходько В. А., *студент*
Одеський національний технологічний університет

У даний час відбувається жорстка конкуренція серед закладів ресторанного господарства, що змушує керівників використовувати різні способи завоювання певних його сегментів і крокувати в ногу з часом. Одним із актуальних напрямів у роботі ресторанних закладів є розробка нових страв, виробів для здорового харчування. Сьогодні відзначаються найважливіші порушення харчового статусу населення нашої країни: надмірне споживання тваринних жирів та дефіцит поліненасичених жирних кислот, повноцінних білків, вітамінів, фолієвої кислоти, ретинолу, мінеральних речовин, мікроелементів, харчових волокон. Це пов’язано з тим, що в системі харчування превалюють продукти з очищеної сировини, звільненої не лише від сторонніх включень, токсинів, мікроорганізмів, а й від багатьох життєво необхідних речовин.

Як відомо, величезне значення в харчуванні людини мають овочі та фрукти, багаті на вітаміни та рослинні білки. Для виробництва страв та виробів широкого асортименту використовуються рослинні добавки у натуральному, консервованому та сушеному видах. Рослинна біологічно активна сировина підвищує поживні та лікувально-профілактичні властивості їжі, а регулярне вживання таких продуктів знижує негативні наслідки несприятливих факторів як зовнішнього, так і внутрішнього середовища організму. Тому доцільно вводити різну рослинну сировину до складу традиційної харчової продукції для підвищення харчової цінності.

Сьогодні піца – це одна із найпопулярніших страв, що користується величезним попитом у людей будь-якого віку. Піцу можна спробувати не лише у мережевих фаст-фудах, але також у кафе та ресторанах національної кухні. Піца з’являється на столі як у свята, так і у звичайні вихідні; як на прийом основної їжі, так і на перекус. Популярність такого смачного та швидкого у приготуванні сніданку, обіду та вечері зросла до планетарних масштабів. За результатами опитувань, близько 80 % користувачів Інтернету назвали піцу своєю улюбленою стравою. Існує більше двохсот видів піци, але фантазія кулінарів не має меж, і на світ з’являються нові і нові рецепти,

часом, в умовах національних традицій, дуже екзотичні. Але напівфабрикати для піци випускають із пшеничного борошна вищого ґатунку, яке бідне на біологічно активні речовини. Для підвищення харчової цінності та надання профілактичного спрямування напівфабрикатам для піци до їх складу вносили морквяний порошок.

Застосування морквяного порошку в якості добавки зумовлено тим, що останнім часом поширено використання порошкоподібних продуктів рослинного походження, зокрема з овочів та фруктів. Харчові порошки з овочів та фруктів містять у концентрованому вигляді весь комплекс біологічно активних речовин, що знаходяться у вихідній сировині. Вуглеводи в порошках найчастіше представлені у вигляді глюкози та фруктози, які забезпечують хорошу засвоюваність в організмі людини та є головними носіями енергії. Харчові порошки з овочів та фруктів містять також значну кількість макро- та мікроелементів, які впливають на ріст та розвиток організму людини, кровообіг та тканинне дихання. Каротиноїди у порошку з моркви є акцепторами вільних радикалів, інгібіторами ланцюгових реакцій. Ці фактори і зумовлюють його застосування проти злоякісних захворювань, атеросклерозу, серцево-судинних хвороб. Основні переваги порошкоподібних продуктів – їхня швидка відновлюваність при внесенні 80-90 % рідини. У морквяному порошку спостерігається найбільш сприятливе для засвоєння співвідношення Са та Р (1,0:1,1) та близьке до оптимального Са та Mg (1,0:0,92). Овочеві порошки містять і вітаміни: аскорбінову кислоту (26,50-29,88 мг %) та β-каротин, найбільший вміст якого виявлено у морквяному порошку (86-120 мг %). Білки овочевих порошків – усі незамінні амінокислоти. Встановлено також, що, наприклад, у морквяному порошку кількість валіну, лейцину, лізину, фенілаланіну більше, ніж у пшеничному борошні. Вміст у порошку не засвоюваних вуглеводів (клітковини) та пектинових речовин є важливим фізіологічним фактором у харчуванні. Встановлено, що використання овочевих порошків є одним із факторів підвищення біологічної цінності борошняних виробів та вдосконалення їх асортименту.

У роботі використовували порошок із моркви, який виробляє компанія «Харчові технології» (Україна). Порошок із моркви виготовлений методом активаційного сушіння, переваги якого полягають у наступному: скорочується швидкість приготування порошку до декількох хвилин, що веде до значного інгібування окисних процесів; гарантується підтримання температури всередині частки сухого порошку під час сушіння в межах 20-25 °С, що забезпечує максимальне збереження всього комплексу вітамінів, мікро- та макроелементів, біологічно активних речовин; скорочується до мінімуму контакт сировини та готових порошків з металевими поверхнями обладнання; зберігається натуральний смак, колір, аромат натуральної сировини; дозволяється регулювання дисперсності порошку, полегшуючи цим дозування та змішування його з різними компонентами.

Морква – доступна сировина, має високу врожайність, хорошу «лежкість» і невисоку вартість. Тому використання моркви для вироблення комбінованих продуктів харчування є економічно вигідним.

Об'єктом дослідження в роботі було тісто для піци, приготовлене безопарним способом, з додаванням морквяного порошку в кількості 1,2 та 3 % до маси борошна.

У ході проведення експериментів досліджували вплив морквяного порошку на вологість, кислотність, газоутворення, адгезійні та пенетраційні властивості тіста, на випечені напівфабрикати, зміну якості у процесі зберігання.

Експериментальні результати, що були одержані в ході досліджень, показали, що зі збільшенням масової частки порошку відбувається збільшення кислотонакопичення в тісті для піци, що приводить до прискорення процесу набухання та пептизації білкових речовин тіста. Також при збільшенні масової частки морквяного порошку збільшується процес газоутворення.

Визначали органолептичні властивості випечених напівфабрикатів з внесенням порошку із моркви. Встановлено, що дослідні зразки мали приємний аромат, жовтуватий колір, рівномірну пористість.

Таким чином, проведений комплекс експериментальних досліджень свідчить, що внесення морквяного порошку позитивно впливає на якість тіста та випечених напівфабрикатів для піци. Внесення добавки в рецептуру піци дозволяє отримати продукт із профілактичними властивостями за рахунок необхідних життєдіяльності людини нутрієнтів рослинного походження.

УДК 339.138:338.48

РОЗРОБКА НОВОГО ПОКОЛІННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ

Онопрієнко О. В., *канд. пед. наук,*
доцент кафедри фізичного виховання та здоров'я людини
Черкаський державний технологічний університет
Онопрієнко О. М., *канд. пед. наук,*
доцент кафедри теорії методики фізичного виховання
Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького

Для здійснення успішного бізнесу на ринку туристичних послуг необхідна детально виважена товарна політика, задачею якої є формування пропозиції туристичних послуг відповідно до стратегій та цілей реалізації.

Товарна політика як складова комплексу маркетингу має свої особливості, затребувані необхідністю прийняття до уваги особливостей

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

Авраменко В. П., 108
Alieksieieva A., 85
Андронович Г. М., 130
Антонюк Ю. А., 95
Бєлікова М. В., 10
Бєляєва 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
Куреда 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
Нєчева Н. В., 30
Нікітчіна 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
Цвілий 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 ПІЦИ 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., Alieksieieva A., Litvin Y.
FIRMOWA STRONA INTERNETOWA JAKO INSTRUMENT KOMUNIKACJI MARKETINGOWEJ W TURYSTYCE 85

Куреда 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 60х84 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