

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

2. Харламова, О. А. *Натуральные пищевые красители* [Текст] / О. А. Харламова, Б. В. Кафка – М.: Пищевая промышленность, 1979 – 191 с.

Шпак Тереза, бакалавр, спец. «Готельно-ресторанна справа»
науковий керівник - д.т.н., проф. Д'яконова А.К.
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса

ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ

За статистичними даними, сьогодні в Україні на захворювання шлунково-кишкового тракту страждає кожна друга людина. Але ця проблема є актуальною також у цілому світі, особливо в США. За статистикою, у 2009 більше 70 тисяч людей страждає шлунковими захворюваннями і з кожним роком кількість людей з шлунково - кишковими захворюваннями зростає. Це пов'язано з:

- недотриманням правил особистої гігієни;
- неправильним харчуванням, а також індивідуальною непереносимістю деяких продуктів харчування;
- наявністю патогенних бактерій;
- несприятливою екологічною обстановкою;
- стресами, депресією;
- вродженими відхиленнями органів від норми;
- самолікуванням.

У країнах СНД існує 15 різних дієт, які направлені на боротьбу з різноманітними захворюваннями і не зважаючи на те, що вони були складені у 30- х роках минулого століття, вони є актуальними і сьогодні. Країни Європи, Америки та Західні країни мають свої дієти, але поступаються цим дієтам через свої протипоказання.

При складанні лікувальних раціонів харчування необхідно враховувати такі фактори як характер захворювання, вік, стать, особливості порушення обмінів харчування, медикаментозне лікування, яке йому назначено та інші. Лікувальне харчування повинно бути складено з урахуванням особливих потреб організму хворого.

Побудова будь-якої дієти починається з урахування хімічного складу продуктів та їх калорійності, тобто кількості білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, макро

та мікроелементів. Також важливими є фізичні показники страв, такі як температура, вид кулінарної обробки та консистенція. Для дієтичних страв використовуються такі способи кулінарної обробки як варіння, припускання, тушкування.

Для шадіння травної системи використовують продукти з незначним вмістом клітинних оболонок та м'ясо, де мало сполучної тканини.

Кожна дієта має свій номер для зручності, деякі з них мають підгрупи. Кожна з них призначена для окремого захворювання:

- Дієта №1, №1а, 1б – виразкова хвороба шлунка та 12-палої кишки;
- Дієта №2 – хронічний гастрит, гострі гастрити, ентерити і коліти, хронічні ентероколіти;
- Дієта №3 – запори;
- Дієта №4, 4а, 4б, №4в – захворювання кишечника з проносами;
- Дієта №5, 5а – захворювання печінки і жовчних шляхів;
- Дієта № 6 – подагра, сечокам'яна хвороба з утворенням каменів з солей сечової кислоти;
- Дієта №7, №7а, №7б – гострий і хронічний нефрит (піелонефрит, гломерулонефрит);
- Дієта №8 – ожиріння;
- Дієта №9 – цукровий діабет;
- Дієта №10 – захворювання серцево-судинної системи з недостатністю кровообігу;
- Дієта №11 – туберкульоз;
- Дієта №12 – функціональні захворювання нервової системи;
- Дієта №13 – гострі інфекційні захворювання;
- Дієта №14 – нирково-кам'яна хвороба з відходженням каменів, що складаються переважно з оксалатів;
- Дієта №15 – різні захворювання, які не потребують спеціальних дієт;

В основу цих дієт покладено контроль за калорійністю, об'ємом страви та кількістю прийомів їжі в день.

Окрім цих дієт, існують певні принципи збалансованого харчування, які дозволяють підтримувати своє здоров'я та використовуються в санаторних закладах для людей, які знаходяться у ньому не в цілях лікування. А саме:

- вуглеводи: 60 % добової калорійності (з них 95 % - складні вуглеводи, 5 % - прості вуглеводи, одержувані з меду, фруктів, горіхів, молочних продуктів);

- 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 перетвориться 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].

Особливий 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.

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 ИНОВАЦИОННАЯ 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> ВІПРОВАДЖЕННЯ 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, Спіціна 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>Андрасюляк 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>Андрасюк Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98