

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.

і військовою частиною, компанією з нічною зміною та гуртожитком та іншими закладами для організації розміщення людей.

Список використаних джерел

1. Москаленко Д. М. Інновації як інструмент підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства на прикладі капсульного готелю «Monotel space» [Електронний ресурс] / Москаленко Д. М., Кошшої О. С., Никітіна Т. А. // Modern engineering and innovative technologies. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.moderntechno.de/index.php/meit/article/download/meit10-02-018/pdf10-02-018/1018>.
2. Як заробити на відкритті капсульного готелю — 6 кроків до підкорення ринку [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://delukr.kiev.ua/yak-zarobiti-na-vidkrittii-kapsulnogo-gotelyu-6-krokiv-do-pidkorennya-rinku/>.
3. 12 унікальних готелів України, де варто зупинитися хоч раз [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://veterdoit.com/12-unikal-nykh-hoteliv-ukrainy-de-varto-zupynytyisia-khoch-raz/>.
4. Буднікевич І.М. Нові послуги в системі маркетингу готельних підприємств: практика впровадження, адаптації та модифікації / Буднікевич І.М., Крупенна І.А., Гавриш І.І. // МАРКЕТИНГ. – 2017. – С. 101–115.
5. Бізнес-план готелю [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/biznes-plan-gostinitsy/>.
6. Капсульні готелі в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/capsule-hotel/country/ua.uk.html>.
7. Дзамукашвілі Г. Г. Методологія формування концепції розвитку готелю / Дзамукашвілі Г. Г., Зікій Н. Л. // Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи тези доповідей VI Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, – 2020. – С. 37–39.
8. Шикіна О.В. Теоретичні основи діяльності концептуальних готелів та їх класифікація / Шикіна О.В. // Економіка та управління підприємствами. – 2017. – С. 212-219.
9. Малюга Л.М. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу / Малюга Л.М., Кожухівська Р.Б. // Економіка та управління підприємствами. – 2018. – С. 125–130.

Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК СКЛАДОВА ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ

У кожного народу є свій «генетичний код», який і робить цей народ народом, а не просто великою групою людей, що проживають на одній території. Код цей складається з

багатьох елементів: спільна мова, менталітет, традиції і культура. І, звичайно, національна кухня. Гастрономія виступає своєрідним етнічним маркером, що позначає буденне існування нації. Вона вбирає в себе той неоцінений здобуток народу, що складався віками. Збереження гастрономічної спадщини українців - є сьогодні одним із пріоритетних завдань, що потребує популяризації серед різних верств населення.

Формування української нації почалося понад півтори тисячі років тому. Приблизно в той же час почала формуватися і автентична українська кухня. Гастрономічна культура України — самобутнє явище з історією. Вона поєднує традиції, натуральні продукти та регіональні особливості. Водночас, кулінарні практики динамічні. Вони змінюються залежно від місця проживання, сезону, сімейних традицій чи розвиненості ресторанної культури.

З їжею України пощастило — у нас є не одна національна кухня, а ціла плеяда кулінарних культур, які об'єднуються поняттям «українська кухня». Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня в значній мірі регіональна. Кожному з етнографічних регіонів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними умовами і національними традиціями. На сьогодні, на території Одещини проживає біля 130-ти національностей. Тому поступово кухня одеського регіону лише поповнюється новими стравами, які приносять сусідні народності. Як приклад, розглянемо субкультуру, що має назву липовани.

Липовани – старообрядці, які давно вже перебралися на територію Вилкового та буквально власноручно намили з річкового мулу острова, на яких звели будинки з верби та очерету. В народі Вилково називають «українська Венеція». Історія – складна і напрочуд цікава, як і їхня місцева кухня, не схожа ні на яку іншу. 80% страв липованів містять рибу, що є у Дунаї. Липованська кухня формувалась на протязі 300-хсот років, від неї пішли і способи приготування їжі, сервіровки столу. Відомі 3 фактори формування липованської кухні - релігійний, природний, політико-економічний.

По-перше, вся справа у релігії. Основа місцевої кухні – храмові страви, які протягом століть готувалися із найкращих продуктів. А велика кількість «пісних днів» сприяла появі величезної різноманітності рибних страв – чи це борщ «на сторчак» з осетриною, котлети з дунайки, рибні голубці або фарширований рибою солодкий перець.

По-друге, природа. У гирлі Дунаю - безліч видів риб. Вони мають відмінну кормову базу, тому вся місцева риба завжди солодка, жирна, особливо смачна.

По-третє, вогнище — місце приготування їжі. Липовани привезли сюди традицію приготування їжі у печі. Рибу в печі варили, сушили, тушкували та запікали. Були й оригінальні рецепти. Наприклад, «пеканка» – запечений у солі окунь, без води та олії. У жаровні робили щось подібне до соляного панцира для риби. Потім очищали його і їли «окуньків» із саламуром та малосолами.

Взагалі практично вся липованська кухня - про прості смаки. Мінімум спецій, 3-4 інгредієнти. Весь секрет не в складності комбінацій, а в правильних локальних продуктах та техніках роботи з ними. Десятки страв із самої різної місцевої риби – сазана, окуня, камбали, карася, осетра. Найчастіше рибу просто обсмажують у паніровці з кукурудзяного борошна. У свята готують складніші страви. Наприклад, суп із судака вважається обрядовою стравою. Готують «на народження та смерть». Борщ «на сторчак» - культове блюдо. У всіх значеннях цього слова. Раніше його готували лише тоді, коли до міста приїжджав архієпископ. Варили на осетрі та червоній рибі. Для себе робили простіше – на сазані (місцевою говіркою – «шаране»).

Вилківська юшка – ще один місцевий спеціалітет. Вариться на різній рибі. З картоплею. Подається так: насичений бульйон у бульйонних чашках, окремо на тарілці – великі шматки вареної риби та овочі. У маленьких піалах – саламур (перетертий із сіллю, гострим перцем та томатною пастою часник з додаванням бульйону).

Історико-географічні особливості заселення території області обумовили формування тут районів із компактним проживанням ряду національних груп – болгар, молдаван, гагаузів та представників інших етнічних груп, а територіальні природні багатства повністю задовольняють найвибагливіші смаки. Яскравим фрагментом національних культур є національна кухня: традиції і технології приготування страв, особливості застольного етикету, особливості ставлення до їжі як етичної категорії і т. ін. Національні меншини, які проживають на даній території, демонструють власну автентичність через їжу, зберігаючи при цьому традиції свого краю.

Бессарабська кухня утворилася внаслідок міжетнічної взаємодії та близькості болгар із українцями, молдаванами, греками, турками, румунами та албанцями, які мають власні тисячолітні кулінарні традиції, що благотворно вплинули саме на створення бессарабської кухні. Результатом цього стали популярні й нині рецепти на Бессарабії, які мають прямі аналоги у кулінарії згаданих етносів. Деякі страви стали візитною карткою Бессарабії. До таких страв можна з упевненістю віднести яхнію (інію), кебап, гювеч, перцеву пасту, наут

по-бессарабські, холодну та гарячу каварму, курбан, шурпу, баранину по-гагаузькі, мітітеї і багато інших смачних страв.

Для поглиблення у тему бессарабської кухні, варто звернути увагу на книгу Лариси Титикало «Бессарабія: кулінарна мандрівка». Авторка вважає її соціальним проектом, метою якого є привертання уваги до нерозкритого туристичного потенціалу Бессарабії та автентичних кулінарних традицій регіону. На думку пані Лариси, саме кулінарні традиції Бессарабії мають стати частиною світового культурного надбання, адже це є частина історії формування гастрономічної спадщини одеського регіону. Не тільки книжки пише Лариса Титикало, але і має свою ферму. На території є готель та контактний зоопарк. Основна продукція ферми – бринза. Тут винайшли безліч незвичних способів її гастрономічного вжитку. Бринзу маринують, додають до паштетів, готують спеції. До висушеної бринзи додають в якості приправ пелюстки чорнобривців, настурцій, висушений гарбуз, болгарський перець, томати та горіхи. Ну, а що ж говорити про вина? Це саме той продукт що дійсно прославить Бессарабію. Вишукані, елегантні та запашні. Ось як можна описати ці вина.

В якості висновків хочеться додати: в Україні дуже мало досліджений і через те недооцінений ресурс регіональних кухонь. Етнічні кухні можуть і повинні працювати як туристична атракція, як візитівка регіону. Насправді, воно так і є. Згадаймо, як говорив Гіпократ - «ми є те, що ми їмо». Ця цитата тут видається дуже доречною. Бо наша їжа, наша кулінарна спадщина дуже часто стає і першим ідентифікатором національної культури і останнім бастионом, який її захищає.

Список використаної літератури

1. Потенціал і проблеми ресторанного бізнесу Одещини в аспекті розвитку етногастрономічного туризму / Т.Є. Лебеденко, В.О. Кожевнікова, А.К. Д'яконова -// Зб. тез доп. 80-ї наук. конф. викл. акад., – Одеса : ОНАХТ, 2020. – С. 156-158
2. Колектив авторів: Брайченко Олена, Гримич Марина, Лильо Ігор, Резніченко Віталій «Україна. Їжа та історія» Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
3. Вилково. Рыбная кухня липован. История, традиции, современность. Авторский коллектив: В.И. Чебаненко, М.ЕА. Жмуд, Ю.В. Колев (Мазура), Н.Н. Сокольников. Одесса, ВМВ, 2013. — 128 с.
4. Бессарабія. Кулінарна мандрівка .– К.: Пабліш Про, 2017. – 184 с.