

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.

4. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К: Вища школа, 2000

5. Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov2.htm

6. Режим доступу: https://pidru4niki.com/14350120/turizm/profesiyni_vimogi_barmena

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАВИ

Актуальність дослідження зумовлена тим, що кавова промисловість постійно розвивається. Кавомани та виробники постійно знаходять нові способи споживання та продажу цього популярного напою. Нові ідеї щороку стимулюють нові тенденції, і може бути складно встигати за популярним.

Мета дослідження вивчення нового асортименту, що є популярними у барі.

Аналіз дослідження. Проблематика доповіді підіймається у багатьох статтях, бо кава культивується з давніх часів і займає важливе місце традиціях багатьох культур світу.

Кава - дуже поширений напій, має складний хімічний склад. Є три основні сорти кави - мокко, арабіка та робуста.

В Україні в однаковій мірі присутні всі чотири види продукції: кава натуральна в зернах і мелена; кава розчинна 100%; кавові напої що включають натуральну каву; кавові суміші на основі розчинної кави.

Тренди

Дальгона кава

Рецепт кави набрав особливу популярність під час карантину через коронавірус COVID-19.

Для приготування треба взяти 2 ч.л. розчинної кави, 2 ч.л. холодної води та 2 ч.л. цукру. Потім за допомогою вінчику склад перемішати до утворення однорідної густої піни, максимально насиченої повітрям (при ручному збиванні на це піде десь хвилин 15-20). Потім у чашку наливати 2/3 обсягу молока з льодом та ложечкою накладаєте збиту масу до

верху. Дальгона-каву подають в скляному стакані, щоб було видно, як шар збитої кавової піни м'яко лягає на поверхню молока.

Нітро кава

Нітро кава - кава холодного заварювання, насичена азотом. Назва виглядає космічно і навіть лякаюче.

До складу нітро кави входить натуральна кава класу Specialty і вода. Методика приготування - класичний варіант кави холодного заварювання (cold brew). Мелену каву заливають спеціально підготовленою питною водою і настоюють кілька годин. Потім фільтрують і насичують азотом. Азот відповідає за оксамитову текстуру і солодкуватий вершковий смак. Цукор в нітро кави не додають. Розливають через охолоджуючу станцію, додавання льоду не потрібно і напій не втрачає первісний збалансований смак.

Нітро каву беруть за основу для холодних кавових коктейлів. У поєднанні з молоком або самостійно приготовленої вершковою карамеллю виходить нітро-латте і нітро-раф. За смаком нагадують підтале ванільне морозиво з щільною пінкою.

Матча латте

Можливо, ви помітили цей зелений напій серед трендів у кав'ярнях. Цей напій містить не так багато кофеїну, як його кавовий аналог, але деякі вважають, що він забезпечує більш чистий приріст кофеїну, ніж кава.

Напій готується з порошку матча, який виготовляють із меленого листа деяких рослин зеленого чаю. Бариста змішує цей порошок з водою, щоб створити пасту. Потім вони додають парне молоко і навіть можуть створити латте-арт, як у традиційній версії кави.

Масло + кава

Здавалося б, навіщо до кави додавати масло, якщо можна те ж саме масло намазати на хліб та поїсти з напоєм у вигляді бутерброду? Однак, таке приготування дає енергію від чашки кави протягом більш тривалого часу, а занепад сил, який за цим зазвичай йде, не такий сильний чи навіть непомітний зовсім.

Буде продовжувати набирати обертів альтернативне молоко: рослинне, горіхове. Поєднання зростаючої непереносимості лактози та веганів, а також інших проблем, пов'язаних з дієтою та здоров'ям, сприяє підвищенню популярності немолочного молока. Веганам або людям з непереносимістю лактози більше не потрібно пити чорну каву, і замість цього можуть додавати в напої рослинне молоко.

Кавовий принтер

Малюнки на поверхні капучино або латте стали справжнім мистецтвом, а найздібніші художники-бариста збирали оплески і касові збори. Але прогрес не стоїть на місці. Сьогодні

кожна кав'ярня може обзавестися особливим каво-принтером, який роздруковує на поверхні напоїв будь-які картинки.

Принцип роботи обладнання мало чим відрізняється від звичайного принтера.

На планшет або смартфон встановлюється спеціальна програма, яка дозволяє завантажувати всі нові картинки і відправляти їх на кавову друк.

Еко-стаканчики для кави

Компанія “Planttrash” із Каліфорнії створює унікальні одноразові кавові стаканчики. Її гасло: “Випив кави — посади дерево!”

Тепер, нові одноразові еко-стаканчики для кави містять у своїх стінках насіння рослин. Використаний стаканчик можна закопати де завгодно і чекати врожаю, випадково викинутий, він проросте самостійно.

На стаканчику є інформація про те, які рослини ви висаджуєте, місця, де ця рослина росте в дикій природі, та інструкція по посадці.

Висновок: Кава - один із найпопулярніших напоїв у світі.

Технології не стоять на місці, розвиваються з кожним роком і тому світ кави неухильно змінюється. Залишаючись у курсі модного, ви можете приєднатися до веселощів зі своїми друзями. Слідкуйте за барами та кав'ярнями, які відповідають поточному стану кавової індустрії, щоб ви могли насолоджуватися кращими напоями із більш здоровими альтернативами.

Список використаних джерел

1. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shcho-treba-znaty-pro-kavu>
2. <https://gemini.ua/novinki-v-sviti-kavovogo-spozhivannya-gruden-2020/>
3. <https://feliksis2204.wixsite.com/coffeeblog/kavovi-tendenciyyi-ta-novinki>
4. <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabym-granovsky>
5. <https://coffeeaffection.com/coffee-trends/>
6. <https://www.womanandhome.com/health-wellbeing/coffee-trends/>
7. <https://www.homegrounds.co/coffee-trends>
8. <https://pobachyty.blogspot.com/2018/08/blog-post-nitro-kava.html>

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: СЕРВІС, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ.

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

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**XI Всеукраїнської конференції студентів,
аспірантів і молодих учених**

19-20 травня 2022 р.